

Cupcakes Licorne



Intermédiaire

Pour 6 licornes

Prép : 45 min • Cuisson : 15-20 min

Cupcakes Licorne

6 muffins • Chantilly mascarpone colorée • Pâte à sucre blanche • Bombe dorée •
Perlettes dorées et argentées

1) Pâte à muffins

Préchauffez le four à 180°C.

Mélangez la farine, la levure, le bicarbonate et le sel.

Dans un autre saladier, blanchir vos œufs avec le sucre.

Ajoutez ensuite l'huile et la vanille.

Maintenant, ajoutez en 2 fois, la farine et le lait fermenté par alternance.

Remplissez vos caissettes aux 2/3 et enfournez pour 15-18 min. Surveillez la cuisson, la pointe d'un couteau doit ressortir sèche.

2) Chantilly mascarpone

Mettre votre bol de robot, le fouet et la crème liquide au congélateur 15 min env.

Ajouter le mascarpone et fouetter le tout en crème.

La partager en 4 portions. Ajoutez les colorants dans chaque bol.

Mettre dans une poche à douille.

Assemblez les 2 premières poches à douille dans une grande avec une douille cannelée.

Pochez votre crème mascarpone

Faire de même avec les deux autres poches.

Cupcakes Licorne

3) Confection des éléments en pâte à sucre

Avec votre pâte à sucre blanche, formez un boudin épais d'un côté et fin de l'autre.

Munissez-vous d'une pique à brochette et enroulez votre boudin autour ; côté épais en bas.

Peindre avec le colorant alimentaire doré ou bombé avec la bombe dorée.

Étalez de la pâte à sucre blanche, découpez à l'aide d'un couteau des "oreilles" de licorne. Plantez un cure-dent à la base.

4) Dressage

Assemblez ensuite tous les éléments sur vos cupcakes et déposer quelques perlettes...

Et....Tadaaaaaaa, des cupcakes licornes à croquer !

Les licornes y a que ça de vrai !

*La recette est trop longue pour être décrite dans son entier. Pour plus de détails, faites un tour sur mon blog : [lapopottesanschichis](http://lapopottesanschichis.com)