

# CUPCAKES TRES GIRLY !

( aux becs sucrés salés )

## Ingrédients pour 24 mini cupcakes et 3 gros :

- 120 g de beurre pommade
- 130 g de sucre
- 2 oeufs
- 200 g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 125 ml de lait
- 1 pincée de sel
- qqs morceaux de fraises
- billes chocolatées, perles de sucre, confettis en sucre, vermicelle de couleur ...
- petites caissettes en papier

## Décor chantilly :

- 15 cl de crème entière liquide
- 1 càs de sucre glace
- 1 pointe de colorant rouge groseille en poudre ( ou liquide )

## Décor ganache montée :

- 80 g de chocolat blanc
- 10 cl de crème liquide

Mettre les fouets du batteur électrique au congélateur et la crème au frais.

Dans un saladier, mélanger le beurre avec le sucre. Ajouter les oeufs, la farine et la levure. Bien mélanger et incorporer le sel et le lait. Déposer les caissettes en papier dans les moules et garnir jusqu'à moitié de la préparation. Déposer un morceau de fraise. Recouvrir de pâte et faire cuire 15 min environ pour les petits et 25 min pour les gros.

## Préparer la chantilly :

Sortir les fouets du congélateur et battre la crème en chantilly. Lorsqu'elle est montée, ajouter le sucre glace et le colorant.

Munie d'une poche à douille cannelée, recouvrir les cupcakes refroidis de chantilly rose. Décorer selon votre choix.

## Préparer la ganache montée :

Faire fondre le chocolat blanc au micro-ondes et ajouter la crème légèrement fouettée. Battre au fouet électrique et placer au frais environ 2 heures ou comme moi qqs minutes au congélateur. Battre à nouveau au fouet électrique et déposer avec la poche à douille sur les cupcakes. On peut aussi mettre un peu de colorant, j'ai préféré laisser nature. Décorer selon votre choix.