

Cupcakes au caramel & popcorn

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Facile

Ingrédients

200 grammes de fromage à la crème
4 cuillères à soupe de sirop de caramel
4 cupcakes (prêts à l’emploi)
2 poignées pop-corn (sucré - voir recette de base)

Méthode de préparation

1. **Versez le fromage frais dans un récipient. Ajoutez le sirop de caramel et fouettez légèrement ce mélange au fouet (ou au robot ménager). Versez-le dans une poche à douille dentelée.**
2. **Nappez les cupcakes de fromage frais au caramel et garnissez-les de popcorn.**