



Cupcakes de Pâques au fromage frais



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

100 grammes de farine
20 grammes de cacao en poudre (pur, pas de cacao instantané)
140 grammes de sucre
1 1/2 cuillères à thé de poudre à lever
1 pincée de sel
40 grammes de beurre (à température ambiante)
120 ml de lait entier
1 œuf
1/4 cuillère à thé d'extrait de vanille

Pour le glaçage :

400 grammes de fromage à la crème
200 grammes de sucre glace (tamisé)
1 citron (le zeste râpé)
1 sachet des œufs de Pâques (mini, sucre)

Méthode de préparation

- 1.** Versez la farine, le cacao en poudre, le sucre, la poudre à lever, un peu de sel et le beurre dans un récipient. Mixez brièvement au robot ménager ou au mixeur plongeur.
- 2.** Mélangez le lait, l'œuf et la vanille dans un bol et ajoutez-les au mélange de farine. Mixez le tout pour obtenir une pâte lisse. Remplissez un moule à muffins de 12 moules à muffins en papier et versez la pâte. Laissez cuire pendant 20 à 25 minutes dans un four préchauffé à 180 °C. Laissez refroidir complètement.
- 3.** Préparez le glaçage : mixez le fromage frais, le sucre glace et le zeste de citron. Versez ce mélange dans une poche à douille dentelée. Garnissez tous les cupcakes. Ajoutez des mini-œufs de Pâques.