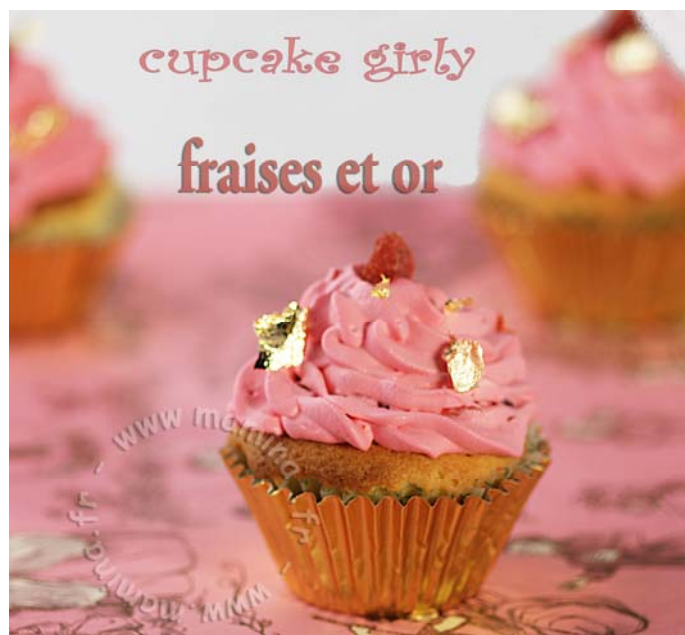


CUPCAKE GIRLY ROSE ET OR



Facile

Préparation 15 mn

Cuisson: 12-14 mn

Pour 6 cupcakes:

2 oeufs
90 g de sucre
125 g de farine avec levure incorporée
120 g de beurre
60 g de chocolat blanc
1/2 càc de gingembre frais râpé
12 cl de crème liquide
1 càs de sucre glace
Un peu de colorant rose
Un peu de feuille d'or
2 càs de fraises séchées coupées petits dés

Préchauffer le four à 180°.

Battre les oeufs et le sucre.

Faire fondre le beurre et le chocolat blanc à couvert) au four à micro-ondes (par petites impulsions).

Incorporer la farine à l'appareil oeufs-sucre puis, ajouter le beurre, le gingembre et le chocolat blanc.

Verser dans des caissettes en papier posées dans des moules de même taille. Enfourner pendant 12 à 14 minutes selon la puissance du four.

Laisser refroidir complètement.

Battre la crème en chantilly. Doucement d'abord puis de plus en plus vite. Lorsqu'elle commence à prendre corps, continuer à battre en ajoutant le sucre glace et les colorant.

Terminer en incorporant les dés de fraises, mettre dans une poche à douille munie d'une douille crénelée assez large à cause des fraises.

Réserver au frais avant de garnir généreusement les biscuits.

Décorer d'une fraise entière et de quelques copeaux d'or.