



## Cupcakes de Pâques



Préparation: 20 min



Cuisson: 20 min



Portions:  
9 cupcakes

### Ingrédients

- 1 tasse de farine
- 1 cu. thé de poudre à pâte
- 1/2 tasse de beurre ramolli
- 1/2 tasse de sucre
- 2 blancs œufs
- 1/2 tasse de lait mélangé à 1/2 cu. thé de vinaigre blanc
- 1/2 cu. thé de vanille
- 1/4 tasse de confettis multicolores

#### Crémage:

- 1/4 tasse de beurre ramolli
- 1/4 tasse de fromage à la crème
- 1/2 cu. thé de vanille
- 1 tasse de sucre en poudre

#### Décorations:

- Sucre cristallisé de couleurs différentes (rose, jaune, mauve, vert, etc.)
- 2 tubes de gel blanc à décorer pour gâteau

### Recette créée par:



**Marie-Claude Leroux**  
Chef formatrice  
École secondaire de Chambly  
<https://saveursdemarie.com/>

### Méthode

- 1-Préchauffer le four à 400F. Garnir 9 moules à muffins de coupes en papier.
- 2- Dans un petit bol mélanger la farine et la poudre à pâte, réserver.
- 3- Dans un bol moyen battre le beurre et le sucre avec un batteur électrique quelques secondes. Ajouter les blancs d'œufs et continuer à battre jusqu'à ce que le mélange soit crémeux. Ajouter la vanille dans le lait mélangé au vinaigre et incorporer au mélange. Battre quelques secondes. Ajouter la farine et battre seulement pour incorporer la farine, sans plus. Avec une spatule incorporer délicatement les confettis avec 3 coups de spatules maximum, sinon vous aurez une pâte toute colorée!
- 4- Verser la pâte dans les moules à muffins, environ 2 cu. soupe par cupcake. Cuire 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce que le dessus soit ferme au toucher et les contours dorés. Laisser refroidir complètement avant de glacer.
- 5- Pendant ce temps préparer le crémage: dans un bol battre le beurre, le fromage à la crème et la vanille ensemble quelques secondes. Ajouter le sucre en poudre et continuer de battre jusqu'à ce que la texture soit lisse.

#### Montage:

- 1- placer les cupcakes dans une assiette et garnir chaque cupcake de crémage avec un couteau. Verser du sucre coloré sur le dessus des cupcakes, en 3 sections de couleur différente. Avec du gel blanc, faire une ligne pour bien séparer chaque section de couleur. Si désiré, dans les sections de couleur, vous pouvez dessiner des points, des petites lignes ou des 'S' avec le gel blanc.
- 2-Laisser refroidir légèrement les cupcakes pour fixer les décorations avant de déguster!