Couronne de cupcakes aux œufs de Pâques

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

Pour la couronne

2 œufs
125 rouleaux de sucre
1 petit sachet de sucre vanillé
125 grammes de beurre (à température ambiante)
125 grammes de farine fermentante
1 cuillerée à thé de jus de citron
1 pincée de sel
3 cuillères à soupe de lait

Pour le glaçage

150 grammes de beurre
340 grammes sucre impalpable
2 cuillères à soupe de lait
3 gouttes de colorant alimentaire (au choix)
1 cuillerée à thé d'extrait de vanille

Extra

œufs de Pâques

Méthode de préparation

1. **Au fouet, blanchissez les jaunes d’œufs avec le sucre et le sucre vanillé. Ajoutez le beurre, la farine tamisée et le jus de citron. Mélangez délicatement.**

2. **Battez les blancs d’œufs en neige en ajoutant un peu de sel. À la spatule, incorporez-les au mélange avec le lait.**

3. **Placez 12 petits moules en papier dans un moule à muffins et remplissez-les de pâte. Laissez cuire pendant 20 minutes dans un four préchauffé à 180 °C. Laissez refroidir complètement.**

4. **Préparez le glaçage : faites blanchir le beurre au mixeur. Peu à peu, ajoutez le sucre glace tamisé. Lorsque tout est bien mélangé, ajoutez le lait, le colorant alimentaire et la vanille.**

5. **Versez le mélange dans une poche à douille dentelée et garnissez-en les cupcakes.**

6. **Disposez-les en cercle sur un plateau et garnissez-les d’œufs de Pâques.**