



# Couronne de cupcakes aux œufs de Pâques

**Temps de préparation**

30 min à 1h

**Difficulté**

Moyenne



# Ingrediënten

## 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 cuillère 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 cuillère à thé d'extrait de vanille

## Extra

œufs de Pâques

# Bereidingswijze

- 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.