Cupcakes roses à la crème au beurre

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

Pour les muffins

250 grammes de beurre
250 grammes de sucre
250 grammes de farine fermentante
1 pincée de sel
4 œufs
4 cuillères à soupe de lait
2 plaques de cuisson à muffins (pour 12 muffins)
caissette à muffins

pour la crème au beurre

250 grammes de sucre glace
125 grammes de beurre (doux, à température ambiante)
3 cuillères à soupe d’eau
colorant rose

Méthode de préparation

1. **Fouettez la crème jusqu’à ce qu’elle soit crémeuse.**
2. **Ajoutez le sucre, la farine, le sel, les œufs et le lait. Fouettez jusqu’à ce que le mélange soit bien lisse.**
3. **Utilisez une cuillère à glace pour répartir la pâte dans les caissettes disposées au préalable dans les plaques à muffins.**
4. **Faites cuire 15 minutes au four préchauffé à 190 °C.**

5. **Laissez refroidir sur une grille.**

6. **Mixez le beurre dans un saladier jusqu'à ce qu'il soit crémeux.**

7. **Tamisez le sucre glace par-dessus et ajoutez l'eau. Remuez bien.**

8. **Versez la moitié de la préparation dans un autre saladier et incorporez-y un peu de colorant rose.**

9. **Munissez-vous d'une poche à douille éventuellement dotée d'un embout cannelé.**

10. **Remplissez-la d'abord de crème au beurre blanche, puis de crème rose.**

11. **Mélangez légèrement les deux dans la poche à douille. Décorez chaque cupcake avec un peu de crème.**