À faire avec les enfants : des cupcakes lapins

DESSERTS – PÂQUES – RECETTES



NOMBRE DE PORTION : 12

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MIN

TEMPS DE CUISSON : VARIABLE MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- Votre recette de cupcakes préférée (oui, ça peut être un mélange en boîte!)
- 1 pot de glaçage à la vanille
- 12 grosses guimauves
- 24 petites guimauves
- 24 brisures de chocolat
- 12 Mini Eggs roses (ou des Eggies, ou une marquemaison!)
- Décorations à gâteau en confettis rose

Préparation

1. Préparez votre recette de cupcakes préférée et faites-les refroidir après la cuisson. Glacez vos cupcakes avec un couteau large ou une spatule.
2. Coupez les grosses guimauves en deux sur le sens de la hauteur. Vous avez maintenant de belles oreilles pour votre lapin! Si vous avez de la difficulté à les faire tenir, ajoutez un peu de glaçage avant de les placer.
3. Utilisez deux petites guimauves pour faire les joues, des brisures de chocolat pour les yeux, une friandise chocolatée de type Mini Eggs pour le nez et des décorations à gâteau en confettis pour la bouche.
4. Ensuite, il ne reste qu’à déguster!