Cupcakes à la brioche à la cannelle!

DESSERTS – RECETTES

NOMBRE DE PORTION : 24

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MIN

TEMPS DE CUISSON : 25 MIN

TEMPS DE REPOS : 1 MIN

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

Cupcakes :

- 1 boîte à mélange à gâteau blanc Betty Crocker (+ les ingrédients nécessaires pour faire le gâteau)

Sirop à la cannelle :

- 1/4 tasse de beurre
- 1/3 tasse de cassonade
- 1/2 c. à thé de cannelle

Glaçage au fromage à la crème :

- 2 c. à thé de beurre
- 1/8 tasse de fromage à la crème
- 3/4 tasse de sucre en poudre
- 1/2 c. à thé de vanille

Préparation

1. Préparer le mélange à gâteau selon les instructions de l'emballage. Diviser en 24 moules à cupcakes. Enfourner à 350F et après 10-12 minutes de cuisson sortir les cupcakes du four.
2. Pendant la cuisson, préparer le sirop. Il suffit de mélanger, dans une petite casserole, tous les ingrédients et de faire fondre doucement jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Verser

dans un sac de plastique du genre Ziploc.

3. Verser, en tourbillon, le sirop sur les cupcakes. Retourner les gâteaux au four pour encore une dizaine de minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient cuits.
4. Pour le glaçage au fromage à la crème, mettre le beurre et le fromage à la crème et faire chauffer au micro-onde jusqu'à ce soit ramolli. Ajouter le sucre à la crème et la vanille. Bien mélanger à la mixette.
5. Une fois les cupcakes refroidis, les glacer avec le crémage au fromage à la crème.*Si vous congeler, ne pas mettre le crèmage. L'étendre seulement au moment de servir.