

Cupcakes au thé Bonbon melon David's Tea

DESSERTS - RECETTES



NOMBRE DE PORTION : 12

TEMPS DE PRÉPARATION : VARIABLE MIN

TEMPS DE CUISSON : VARIABLE MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 1 boîte de mélange à gâteau à la vanille Betty Crocker
- 1 3/4 tasse de lait
- 3 oeufs
- 1/3 tasse d'huile végétale
- 3 c. à soupe de mélange à thé Bonbon Melon de Davids Tea
- 2 tasses de sucre en poudre
- 1/2 tasse de beurre

Préparation

1. Faire chauffer le lait au micro-onde pendant 1 minute 30. Ajouter le thé (dans un sachet!) et laisser infuser cinq minutes. Filtrer.
2. Préparer le gâteau en suivant les instructions figurant sur l'emballage en conservant 1/2 tasse de lait infusé pour le glaçage.
3. Une fois les cupcakes cuits, laisser refroidir complètement avant de les glacer.
4. Pour le glaçage, avec une mixette, battre le beurre et le sucre en poudre. Ajouter tranquillement le lait jusqu'à consistance désirée. Il se peut que vous n'utilisiez pas tout le lait!
5. Glacer les cupcakes!

*Si vous congeler, ne pas mettre le glaçage. L'étendre seulement au moment de servir.