



## Paquet de cuisson de cupcakes Dino

**Maintenant pour €14,-!**

Dans cet emballage de pâtisserie avantageux, vous trouverez du matériel de pâtisserie pour réaliser vous-même des cupcakes dinosaures amusants ! Avec les moules à cupcakes Dino, mélangez pour les cupcakes, mélangez pour la crème au beurre et les saupoudres de Dino, vous pouvez les faire en un rien de temps ! Cliquez sur 'Ajouter au panier' pour ajouter les produits à votre panier. La réduction est automatiquement calculée dans le panier.

## Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Crème au Beurre  
500 g

F10125  
5,09 €



House of Marie Baking Cups  
Dinosaures pcs/48

HM5334  
3,59 €



FunCakes Mix pour Cupcakes 500 g

F10105  
4,55 €



FunCakes Sprinkle Medley - Dino - 65g

F52990  
3,15 €

## **Contenu de l'emballage de cuisson :**

- Moules à cupcakes House of Marie Dino's pk/50
- FunCakes Saupoudrer Medley Dino 65g
- Mélange à pâtisserie FunCakes pour Cupcakes 500g
- Mélange FunCakes pour Crème au Beurre 500g

## **Fournitures à ajouter soi-même :**

- 250 + 150 grammes de beurre
- 5 œufs
- Moule à cupcakes
- Cuillère (à glace)
- Poche à douille
- Buse

## **Étape 1 : Cuire les cupcakes**

Préchauffer le four à 180°C (chaleur tournante 160°C). Mélangez 500 grammes de mélange FunCakes pour Cupcakes, 250 grammes de beurre et les œufs à basse vitesse pendant 4 minutes jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Répartir les moules à cupcakes dinosaures dans un moule à muffins et verser la pâte dans les moules avec une cuillère (à crème glacée) (en la remplissant à moitié). Cuire les cupcakes au four environ 18-20 minutes.

## **Étape 2 : Faire de la crème au beurre**

Traiter les ingrédients à température ambiante. Mélanger 125 grammes de mélange FunCakes pour crème au beurre avec 125 ml d'eau, battre le mélange avec un fouet. Battre 150 grammes de beurre jusqu'à consistance crémeuse en 5 minutes environ. Ajouter le mélange en plusieurs parties au beurre, en mélangeant complètement avant d'ajouter la partie suivante. Mixez le tout en une crème onctueuse (environ 10 minutes). Vous pouvez donner une couleur ou une saveur à la crème au beurre si vous le souhaitez.

## **Étape 3 : Décorez les cupcakes**

Mettre la crème au beurre dans une poche à douille munie d'une douille. Déposer un tourbillon sur chaque cupcake. Décorez les tourbillons avec les paillettes de dino.