



## Mini kip en ei-cupcakes

Quand il vous reste une boîte à œufs vide, ne la jetez pas et remplissez-la de ces cupcakes mignons façon nids de Pâques !

## Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Cupcakes 500 g

F10105  
3,87 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre  
500 g

F10125  
4,33 €



FunCakes Gel Colorant Alimentaire  
Marron 30 g

F44140  
3,02 €



FunCakes Poches à douille 41 cm  
pk/11

F85110  
3,22 €



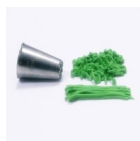
Wilton Recipe Right® Mini Moule à  
Muffin 24 Cavités

03-0-0017  
10,53 €



PME Mini Caissettes à cupcake Pastel  
pk/100

BC721  
2,29 €



JEM Small Hair/Grass Multi-Opening  
Nozzle #233

NZ233  
1,18 €

Autres ingrédients :

\* 400 g de beurre ramolli non salé

\* 5 œufs

\* 125 ml d'eau

Préchauffez votre four à 180 °C (four à chaleur tournante 160 °C). Préparez 125 g de FunCakes mélange pour crème au beurre et 500 g de FunCakes mélange pour cupcakes selon les instructions sur l'emballage ou selon nos recettes de base pour crème au beurre et cupcakes. Disposez une caissette à cupcake dans chaque empreinte d'un moule à muffins. Remplissez une poche à douille avec la pâte à cupcakes, découpez le bout de votre poche à douille et remplissez les caissettes aux 2/3 avec votre pâte. Faites cuire au four pendant 18 à 20 minutes jusqu'à ce que les cupcakes soient cuits et dorés. Répétez l'opération avec le reste de la pâte. Ajoutez le colorant alimentaire en Gel FunColours à votre crème au beurre jusqu'à ce que vous obteniez une couleur marronne. Remplissez une poche à douille, utilisez une douille #233. Réalisez un nid sur vos cupcakes et finissez par y déposer quelques poussins et œufs en pâte d'amandes.

Rendu possible par FunCakes