

CUPCAKE HALLOWEEN AUX ARAIGNÉES



FAITES VOS PROPRES CUPCAKES D'HALLOWEEN

Découvrez la délicieuse recette des cupcakes d'Halloween aux araignées ! C'est une recette partagée de génération de sorcière en génération de sorcière et qui est TOP SECRÈTE. Cette année, pour Halloween, nous avons décidé de vous la partager mais attention ! Vous risquez fort de devenir accro à ces délices monstrueux.

LES INGRÉDIENTS POUR LE CUPCAKE D'HALLOWEEN :

Pour 6 cupcakes :

- 125 g de farine
- 70 g de sucre
- 80 g de beurre
- 2 oeufs
- 1 sachet de sucre vanillé
- ½ sachet de levure
- 1 c à soupe de crème
- ¼ c à café de sel
- Moules en papier
- Billes en sucre colorées
- 1 douille

Pour le glaçage :

- 100 g de mascarpone
- 2 cl de lait
- 1 sachet de sucre vanillé
- Du colorant en poudre

LES ÉTAPES DU CUPCAKE D'HALLOWEEN :

1. Commencez par préchauffer le four à 190°C.
2. Mettez les 125 g de farine et versez-la dans un saladier avec la levure, le sel et le sucre.
5. Faites fondre le beurre au bain-marie (ou au micro-ondes) afin de l'ajouter au mélange.
6. Mélangez afin d'obtenir un mélange homogène.
7. Ajoutez les oeufs un par un et mélangez entre chaque ajout.
8. Il faudra alors terminer par la crème et mélanger une nouvelle fois.
9. Posez les moules en papier au fond de moules classiques.
10. Remplissez les moules en papier au 3/4.
11. Laissez cuire 15 à 20 minutes. Après 15 minutes, vérifiez régulièrement la cuisson en piquant une lame de couteau fine au cœur des cupcakes. Les gâteaux sont cuits lorsque la lame ressort propre.

LES ÉTAPES DU GLAÇAGE CUPCAKE D'HALLOWEEN :

Pendant que les cupcakes refroidissent, il faudra préparer la garniture au mascarpone :

1. Commencez par peser le mascarpone afin de le mettre dans un grand bol.
2. Ajoutez le lait, le colorant alimentaire en poudre et le sucre vanillé.
3. Mélangez au batteur électrique pour rendre l'ensemble homogène.
4. Il faudra alors placer la crème au réfrigérateur pendant au moins 30 minutes jusqu'à ce que le mélange durcisse suffisamment pour le déposer dans la douille.
5. Enfin, décorez le dessus des cupcakes refroidis avec la crème au mascarpone à la vanille et y parsemer quelques miettes de speculoos et des étoiles.
6. Pour un meilleur effet, vous pouvez poser des petites décorations sur les cupcakes comme des fausses araignées.