

Disney Vampirina

DES CUPCAKES VAMPIRINA

INGRÉDIENTS POUR 12 CUPCAKES : DE COMPÔTE DE POMMES, 4 ŒUFS, DU MIEL, DE L'HUILE DE TOURNESOL, DE LA FARINE, DE LA POUDRE D'AMANDES, DES RAISINS SECS, DU BICARBONATE DE SOUDE, DE LA FÉCULE DE MAÏS, DES MOULES À CUPCAKES EN PAPIER, DES PETITES GAUFRETTES, DE LA PÂTE À SUCRE OU DE LA PÂTE D'AMANDE BLANCHE, UNE TABLETTE DE CHOCOLAT, DU COLORANT ALIMENTAIRE VIOLET, DU FROMAGE FRAIS

ÉTAPES :



1. VERSEZ LA COMPÔTE DE POMMES DANS UN GRAND SALADIER.



2. AJOUTEZ LES 4 ŒUFS, LE MIEL, L'HUILE DE TOURNESOL, ET BATTEZ LE MÉLANGE POUR LE RENDRE HOMOGÈNE.



3. AJOUTEZ ENSEMBLE LA FARINE, LA POUDRE D'AMANDES, LES RAISINS SECS, LE BICARBONATE DE SOUDE, LA FÉCULE DE MAÏS ET MÉLANGEZ LE TOUT.



4. VERSEZ L'APPAREIL DANS LES MOULES À CUPCAKES.



5. METTEZ AU FOUR PENDANT 20 MINUTES À 180° ET LAISSEZ REFROIDIR SUR UNE PLAQUE.



6. DÉCOUPEZ LES GAUFRES EN FORME D'AILLES DE CHAUVES-SOURIS.



7. DÉCOUPEZ ENSEMBLE LES GAUFRES EN FORME DE CHEVEUX DE VAMPIRE.



8. DÉCOUPEZ LES CANINES.



9. FAITES FONDRE LE CHOCOLAT AU BAIN-MARIE ET ENROBEZ-EN LES AILES ET LES CHEVEUX EN GAUFRE. LAISSEZ REPOSER AU FRIGO.

SUITE PAGE 2

Disney Vampirina

DES CUPCAKES VAMPIRINA

PAGE 2....

ÉTAPES :



10. DANS UN BOL, MÉLANGEZ LE FROMAGE FRAÎS, LE MIEL, ET BATTEZ LE TOUT.



11. RAJOUTEZ LE COLORANT ALIMENTAIRE ET MÉLANGEZ.



12. ÉTALEZ L'APPAREIL POUR NAPPER CHAQUE CUPCAKE.



13. CRÉEZ LE VISAGE DE VAMPIRINA AVEC LES GAUFRES, LA PÂTE À SUCRE (POUR LES YEUX ET LES CANINES) ET LE CHOCOLAT FONDU.



14. LA PETITE TOUCHE FINALE, AJOUTEZ LES CILS...

15. C'EST TERMINÉ, LES CUPCAKES VAMPIRINA SONT PRÊTS À ÊTRE DÉVORÉS,

BRAVO !!!

