

Les Cupcakes surprises

- Temps de préparation : 20 minutes
- Temps de cuisson : 15 minutes

INGREDIENTS

Pâte à cupcake :

- 150 g de sucre en poudre
- 150 g de farine
- 1/2 sachet de levure
- 4 œufs
- 1 cuillère à café d'arôme naturel de vanille
- 125 g de beurre fondu
- 80 ml de lait 1/2 écrémé
- des petits œufs de Pâques au praliné à température ambiante
- des petits œufs en sucre colorés
- 1 poche à douille et des caissettes en papier pour cupcake

Pour le glaçage ou le topping :

- 300 g de fromage type Philadelphia
- du sucre glace

Préchauffer le four à 180°C.

Dans un grand récipient, fouetter les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajouter le beurre fondu et fouetter à nouveau.

Faire de même pour le lait et l'arôme vanille.

Incorporer ensuite la farine et la levure et bien mélanger jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse.

Positionner des caissettes en papier sur une plaque et les remplir au 3/4 de pâte (bien racler le bol et lécher la cuillère,

miam !).
Cuire 15 minutes. Enfoncer la lame d'un couteau pour vérifier la cuisson. Elle doit ressortir sèche.
Laisser refroidir.

En attendant, mettre le fromage dans un grand bol et fouetter au batteur tout en saupoudrant de sucre glace jusqu'à ce que le mélange soit assez sucré à votre goût.
Verser le mélange fouetté dans une poche à douille.

Creuser légèrement avec un couteau chaque cupcake et y cacher un œuf au chocolat-praliné. Recouvrir de fromage sucré et terminer la décoration en plaçant des petits œufs en sucre.

