



Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions
Ma devise : Vite, beau et bon !*



Cupcakes papillons pour Valina

Voici un envol de petits papillons pour fêter les 5 ans de ma petite fée. Un essaim de petits papillons roses et jaunes qu'elle emportera à l'école pour souffler ses 5 bougies en compagnie de ses petits amis.



INGREDIENTS : environ 25 cupcakes

300 gr de beurre
250 gr de sucre
6 œufs
300 gr de farine
1 sachet de levure
1 pincée de sel
1 càc d'extrait de vanille
Fondant
Bonbons colorés : Dragibus, papier à manger, câble

PREPARATION :

Fouetter le beurre mou avec le sucre dans un saladier. Ajouter les œufs un par un en fouettant. Incorporer ensuite la farine, la levure, la vanille et le sel. Mélanger jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse.

Répartir la pâte dans des caissettes en papier et enfourner pour environ 20 minutes.

Laisser refroidir.

Découper des cercles dans le papier à manger pour les ailes. Découper les antennes dans les câbles en bonbon.

Les Délices de Mimm

<http://delicesdemimm.canalblog.com/>



Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions
Ma devise : Vite, beau et bon !*



Recouvrir de fondant. Avant qu'il ne sèche, déposer 5 Dragibus au centre des gâteaux, planter 2 cercles en papier en biais de chaque côté pour les ailes et planter les antennes.

Pour le cupcake de l'héroïne du jour, j'ai remplacé les Dragibus par 5 bougies.

Les Délices de Mimm

<http://delicesdemimm.canalblog.com/>