

KIDIBUL

LES TERRIBLES CUP CAKES VAMPIRES

A HALLOWEEN, FAIS-TOI PLAISIR !



Préchauffe le four à 180°C.

Mets dans un bol :

- le beurre ramolli
- le sucre
- la farine
- les œufs

Bats ce mélange avec un fouet électrique pendant 2 minutes. Répartis la pâte dans 10 petits moules en papier ou en silicone.

Mets les cup-cakes au four pendant 20 minutes.

Laisse-les bien refroidir. Etale le glaçage orange avec un couteau pour couvrir le dessus des cup-cakes.

Etale la pâte à sucre avec un petit rouleau sur une feuille anti-adhésive. Découpe la préparation en petits vampires. Utilise un modèle que tu auras dessiné sur un carton et ensuite découpé comme guide. Ajoute enfin des smarties ou des petites perles en sucre. Avec la pâte à sucre tu peux créer bien d'autres sujets: têtes de mort, araignées, etc...



**N'HÉSITE PAS À POSTER DES PHOTOS
DE TA PRÉPARATION SUR INSTAGRAM
EN UTILISANT LE HASHTAG #KIDIBUL**

INGRÉDIENTS

- 150gr de beurre ramolli
- 150gr de sucre
- 175gr de farine avec levure incorporée
- 3 oeufs
- 150gr de glaçage orange
- 150gr de pâte à sucre brune foncée ou noire

