

J'ŒUFS DE PÂQUES



Pour réaliser les recettes amusantes, faciles et originales de Pâques, Hala Audi Beydoun – Cocoa & Co a réuni autour d'elle Junior, Zeena, Jad, Amar, Indya et Randy. Pétrir, cuisiner, colorer, bricoler... Les enfants s'en sont donné à cœur joie(!!!) pour préparer des œufs, lapins, chapeaux... À quand les cours réguliers? Réponse: premier rendez-vous à la Petite Académie pendant les vacances pascales.

MINI-CAKES DE PÂQUES

Pour 40 mini-cakes.

Temps de préparation: 20 mn.

Temps de cuisson: 20 mn.

Temps de décoration: 25 mn.

MINI-CAKES DE PÂQUES

- 150 G DE BEURRE
- 125 G DE SUCRE
 - 3 ŒUFS
- 210 G DE FARINE
 - 60 ML DE LAIT.

GLAÇAGE:

- 280 G DE SUCRE GLACE
 - 120 ML D'EAU
- COLORANTS ALIMENTAIRES (ROSE, JAUNE ET VERT).

FRIANDISES POUR

LA DÉCORATION:

- FRIANDISES (SMARTIES, MARSHMALLOWS,...)
- PÉPITES DE CHOCOLAT
 - SUCRE CRISTALLISÉ COLORÉ ROSE
- PETITS ŒUFS AU CHOCOLAT, RÉGLISSE COLORÉ, BONBONS GÉLIFIÉS, FRUIT ROLL-UPS...

Préparation

Bats les ingrédients à l'aide d'un mixeur à vitesse moyenne. Verse dans les mini-moules. Mets au four à 180°C pendant 20 mn environ. Laisse refroidir, puis nappe du glaçage et décore de friandises.

Préparation du glaçage

Dissous le sucre dans l'eau puis divise dans plusieurs verres. Rajoute les colorants alimentaires séparément.

Décoration

Pour faire le lapin, coupe un marshmallow en deux; plonge les deux parties dans le sucre cristallisé, puis attache-les au cake en guise d'oreilles. Rajoute les yeux, la bouche, le nez et la moustache comme dans la photo avec des Smarties ou autres bonbons. Pour réussir un panier, nappe le mini-cake de glaçage couleur verte. Mets un lacet en réglisse en guise d'anse et remplis-le de petits œufs au chocolat.

