

CUPCAKE KIRI AUX AMANDES

Une recette américaine facile à réaliser avec des enfants .

Facile- 25 mn

INGREDIENTS

Pour le gâteau :

2 portions de kiri

90 g de beurre

100 g de farine

100 g de sucre

2 œufs

50 g de poudre d'amande

½ sachet de levure chimique

Pour le glaçage :

5 cl de lait

10 g de sucre glace

petits bonbons mous



PREPARATION

Préchauffer le four à 180 °

Malaxer le beurre jusqu'à ce qu'il soit bien ramolli puis le mélanger au sucre. Ajouter ensuite les œufs.

Incorporer la farine, la levure et la poudre d'amande et mélanger jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse.

Ouvrir les portions de Kiri et les couper en 4 avec les doigts.

Remplir les petits moules au tiers avec la pâte à cupcake puis mettre 2 morceaux de kiri sur le dessus.

Enfourner les cupcakes pendant environ **20 minutes**. Vérifier la cuisson avec une pointe de couteau.

Laisser refroidir.

Pour le glaçage, écraser les portions de kiri avec le sucre glace puis ajouter le lait jusqu'à obtenir une texture onctueuse. Remplir une poche à pâtisserie puis décorer les cupcakes avec le mélange. Ajouter quelques petits bonbons mous colorés.

Régalez-vous en famille !

Variante sur

https://magazine.ribambel.com/recettes/cupcakes-kiri-aux-amandes-la-forteresse-kiri_r2398/1