

Cupcakes d'halloween

4 pers 20 mn

Les **ingrédients**

- 150gr de farine
- 150gr de potiron
- 80gr de beurre
- 140gr de cassonade
- 2 œufs
- ½ cuil à c. de levure, sel
- ½ cuil à c. d'arôme de vanille
- 200g de sucre glace
- 1 blanc d'œuf
- Jus d'½ citron
- Colorant alimentaire
- Pâte d'amande

La **recette**

Etape 1

Cuire la chair du potiron et la réduire en purée.

Etape 2

Mélanger le beurre, le sucre, l'extrait de vanille jusqu'à ce que la préparation blanchisse et soit homogène. Ajouter les œufs, puis la purée.

Etape 3

Dans un récipient mélanger la farine, la levure et le sel. Ajouter au mélange précédent (étape 2).

Etape 4

Verser le tout dans des moules à muffins, puis enfourner 15 minutes à 180°C.

Etape 5

Pendant la cuisson, préparer le glaçage. Battre le blanc d'œuf avec le sucre pour obtenir une crème blanche. Ajouter le citron et continuer de battre. Ajouter le colorant alimentaire.

Etape 6

Une fois les cupcakes cuits, les décorer avec le glaçage à l'aide d'une douille. Puis modeler la pâte d'amande à la forme de votre choix pour la déco (fantôme, araignée, etc).