

CHRISTMAS PUDDING CUPCAKE

Temps de cuisson : 20' pour 12 cupcakes

*En souvenir des Noël passés à
Londres avec le traditionnel
Christmas pudding*

Ingrédients

140g de sucre

140g de beurre

2 œufs

140g de farine

200g de mince meat

10g de baking polder

Glaçage

100g de beurre

300g de sucre glace

25g de rhum



Préparation

Bien blanchir le sucre pommade et le beurre. Ensuite rajouter les œufs, battre très légèrement avant de rajouter la farine et le baking powder. Lorsque le mélange est homogène, rajouter le mince meat (mélange de fruits confits et d'épices imbibées de rhum) et bien mélanger le tout, de préférence, à la main !

Mettre la pâte dans les caissettes et enfourner à 180° pour 20'

Glaçage

Pour le glaçage, battre le beurre pommade avec le sucre glace jusqu' à l 'obtention d' un mélange un peu sableux. Ajouter le rhum et battre très fort pendant 5-6 bonnes minutes .. Votre glaçage doit ressembler à une mousse.. Il est prêt pour décorer vos cupcakes !

Vous pouvez répartir le glaçage sur les cupcakes à l aide d ' une spatule ou utiliser une poche à douille.. Exprimez votre créativité pour décorer ces Christmas Pudding cupcakes ! Et regalez vous !