



Cupcakes au Jell-O à la fraise en hommage à Katy Perry!

DESSERTS - RECETTES



NOMBRE DE PORTION : 24

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON :

18 MIN

TEMPS DE REPOS : 1H

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 1 boîte de mélange à gâteau blanc Betty Crocker
- Les ingrédients nécessaires à faire le gâteau (eau, oeufs, huile)
- 1 boîte de Jell-O aux fraises
- 1/2 tasse de shortening
- 1/2 tasse de beurre à température pièce
- 1 c. à thé de vanille
- 4 tasses de sucre en poudre
- 2 c. à thé de lait

Préparation

1. Préchauffer le four à 350 F.
2. Préparer le mélange à gâteau selon les instructions figurant sur l'emballage. Séparer le mélange à gâteau en 2 bols et mettre dans un des deux mélange, la poudre de Jell-O, mais en réservant 1 1/2 c. à soupe de Jell-O pour le glaçage. Bien mélanger.
3. Remplir de mélange blanc les moules à muffins au tiers. Puis, ajouter le mélange rose au Jell-O pour un autre tiers. Prendre un cure-dent ou une brochette en bois, et mélanger les deux couleurs doucement. Ne pas trop remplir les moules.
4. Enfourner 18 minutes.

5. Pendant la cuisson, préparer le glaçage. Mélanger le beurre et le shortening ensemble au batteur ou à la mixette jusqu'à ce soit onctueux. Ajouter la vanille. Mélanger à nouveau.
6. Ajouter le sucre en poudre, une tasse à la fois.
7. Une fois le sucre tout ajouté, mettre le lait et bien battre.
8. Diviser le glaçage en deux. Dans un des deux mélanges, ajouter la poudre restante de Jell-O et bien battre. Si vous voulez un rose plus vibrant, ajouter une vingtaine de gouttes de colorant alimentaire rouge.
9. Pour faire un glaçage marbré, il suffit de remplir sa poche à pâtisserie moitié-moitié de glaçage rose et blanc.
10. Glacer les cupcakes refroidis. Décorer avec des perles blanches au goût.

*Si vous congeler, ne pas mettre le glaçage. L'étendre seulement au moment de servir.