

Glaçage à la crème au beurre



Ingrédients nécessaires

vermicelles de couleur : 5cs
sucre glace : 220g
lait : 2cc
beurre : 100g
extrait de vanille : 1cc

Préambule

Voudrais-tu glacer tes cupcakes avec une crème au beurre onctueuse, sur laquelle tu pourras fixer de petites décorations en sucre ? Lapinou te propose d'en faire une à la vanille !

ATTENTION :

Pour certaines étapes des recettes de Lapinou, la présence d'un adulte est nécessaire. Ne laissez pas les enfants livrés à eux-mêmes pour éviter tout accident.

Etape 1

Mélange le beurre et le sucre glace. Si ton mélange devient trop épais, ajoute du lait, et si au contraire il est trop liquide, ajoute du sucre glace. Rajoute également une cuillère à café d'extrait de vanille. Ta crème deviendra onctueuse.



Etape 2

Mets ta crème dans une poche à douille pour décorer le dessus de tes gâteaux et n'hésite pas à utiliser de petites décorations pour que tes cupcakes soient encore plus beaux. Ils sont prêts à être goûtés. Bonne dégustation !

