

# CUPCAKES DE L'APPRENTI PÂTISSIER



## 1. CUISSON

Utilisez le **Moule à muffins** pour faire des cupcakes. Suivez la recette au dos du sachet de **Mélange Cupcakes tentation chocolatée**.

## 2. GLAÇAGE

### GLAÇAGE AMUSANT AUX PETITS FRUITS

Avec un batteur électrique, battre  $\frac{1}{2}$  paquet de 8 oz/250 g de **fromage à la crème léger** avec 2 c. à table de **beurre** jusqu'à consistance lisse. En battant, ajouter 1 à 2 c. à table de **Mélange à trempette Petits fruits d'été**. Toujours en battant, incorporer  $\frac{1}{2}$  tasse de **sucré à glacer**, une cuillerée à la fois, jusqu'à consistance lisse.

Donne  $\frac{3}{4}$  tasse

### GLAÇAGE COCO ET PETITS FRUITS (VÉGÉTALIEN)

Avec une cuillère, retirer la partie crémeuse d'une boîte refroidie de 14 oz/398 ml de **crème de noix de coco**; déposer dans un bol. (Truc : conserver le reste du liquide pour l'utiliser dans les smoothies.) Avec un batteur électrique, battre la crème avec 1 à 2 c. à table de **Mélange à trempette Petits fruits d'été** et 1 c. à table de **thé d'extrait de vanille**. Toujours en battant, incorporer 3 c. à table de **sucré à glacer**, une cuillerée à la fois, jusqu'à consistance lisse.

Donne 1 tasse

## 3. GARNITURE

Garnir les cupcakes en saupoudrant généreusement de **Nutri-complément Tornade fruitée** ou **Cacao croquant**.

