



## Cupcakes à la rose

### Ingrédients

(Pour 12-15 cupcakes)

- 250 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 150 g sucre
- 1 pincée de sel
- 40 mL d'huile
- 200 mL de lait
- 1 oeufs
- 1 lichette d'arôme de vanille
  
- 400 g de philadelphia
- 200 g de sucre glace
- 17 gouttes d'arôme de rose
- 2-3 gouttes de colorant rouge

Préchauffez le four à 200°C.

Dans un bol, mélangez l'huile, l'oeuf, le lait et l'arôme de vanille jusqu'à obtenir un mélange homogène.

À part, mélangez la farine, la levure chimique et le sucre. Ajoutez le contenu de l'autre bol et la pincée de sel et mélangez rapidement.

Si vous avez des caissettes en papier, disposez-les dans vos moules puis remplissez-les aux 3/4 environ.

Enfournez pour 18-20 mn. (N'hésitez pas à couper le dessus une fois démoulés pour avoir une base plate pour le glaçage)

Pour le glaçage, mélangez le philadelphia et le sucre glace jusqu'à obtenir une pâte homogène. Rajoutez l'arôme de rose petit à petit en remuant, en gouttant pour ne pas trop en mettre (les 17 gouttes sont juste pour vous donner une idée de la dose). Faites de même avec le colorant jusqu'à obtenir la couleur souhaitée.

Préparez votre poche à douille avec une douille «étoile» et remplissez-la avec le glaçage. Gardez au frais jusqu'à ce que la base des cupcakes soit refroidie (sinon le glaçage ne va pas tenir et couler).

Pour un topping «traditionnel», partez de l'extérieur en remontant petit à petit pour finir par la pointe au centre. Pour avoir des roses, partez du centre vers l'extérieur et sans remonter.

Bon appétit ! :)