Cupcakes coco carotte

6 pers | 30 mn

Les **ingrédients**

- 50 g de beurre
- 3 c. à s. de crème liquide
- 3 œufs
- 140 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 150 g de sucre
- 50 g de noix de coco râpé
- Pour le glaçage :
- 1/4 de citron
- 200 g de sucre glace
- Un peu de pâte d'amande blanche
- Colorant alimentaire rouge, jaune et bleu

La **recette**

Etape 1

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
Battez les œufs avec le sucre, puis ajoutez la farine, la noix de coco râpée, la levure, le beurre fondu et la crème. Répartissez la pâte dans des moules à muffin en silicone. Enfournez pour 20 minutes de cuisson. Sortez les cupcakes et laissez-les refroidir.

Etape 2

Pour réaliser le décor, mélangez le sucre glace avec un peu de jus de citron. Tartinez les cupcakes avec ce mélange, puis saupoudrez-les de noix de coco.

Etape 3

Teintez deux morceaux de pâte d'amande respectivement en orange et en vert, à l'aide des colorants. Modelez dans la pâte d'amande colorée des carottes que vous maintiendrez sur les cupcakes à l'aide de bâtonnets en bois.
Conservez à température ambiante avant de servir.