

*Petits gâteaux*  
**Cupcake bohémians roses**



**1h13**   **30 min**   **13 min**   **30 min**   **381**

TEMPS TOTAL   PRÉPARATION   CUISSON   REPOS   CALORIES

### Étape 1

#### Préparation de la pâte

- 1 Préchauffer le four à 175°C (Th.5/6).
- 2 Verser de l'eau dans une casserole et porter à ébullition.
- 3 Mettre les pétales de rose dans un verre mesure puis verser l'eau bouillante dessus.
- 4 Déposer les caissettes en papier dans les moules à cupcake.
- 5 Verser la farine dans un chinois au-dessus d'un saladier pour la tamiser.
- 6 Verser le sucre dans la farine, mélanger à l'aide d'une cuillère à soupe. Mettre la levure et mélanger à nouveau.
- 7 Verser l'huile dans un autre saladier avec le lait de soja et un peu d'eau des pétales de rose.
- 8 Prendre quelques pétales de rose et les ajouter dans le saladier de lait.
- 9 Ajouter l'eau de rose, la vanille et mélanger.
- 10 Verser la préparation liquide dans le saladier de farine, mélanger à l'aide d'une cuillère à soupe.
- 11 Verser la pâte dans les caissettes en papier aux 3/4, enfourner pendant 13 minutes.

Ingrédients  
pour 6 personnes

#### Ingrédients pour les cupcakes

175 g **Farine**  
 100 g **Sucre semoule**  
 50 ml **Huile de pépins de raisins**  
 100 ml **Lait de soja**  
 25 g **Pétale de rose**  
 50 ml **Eau de rose**  
 1 c. à soupe **Extrait de vanille**  
 1 c. à café **Levure chimique**

#### Ingrédients pour le glaçage

75 g **Sucre glace**  
 60 g **Margarine**  
 1 c. à café **Eau de rose**  
 1 c. à soupe **Confiture de framboises**

#### Ingrédients pour le dressage

## Étape 2

### 6 Pétale de rose

#### Préparation du glaçage

- 1 Sortir les cupcakes du four et vérifier la cuisson : insérer un pic en bois au milieu de l'un d'entre eux, s'il en ressort sec, alors ils sont cuits.
- 2 Réserver les cupcakes afin qu'ils refroidissent.
- 3 Mettre la margarine dans un saladier. Verser l'eau de rose, la confiture et le sucre glace.
- 4 Mélanger à l'aide d'un batteur.
- 5 Si on veut ajouter du colorant, le faire à ce moment-là.
- 6 Ajouter du sucre glace si la préparation n'est pas assez consistante, battre à nouveau.
- 7 Tester la consistance en trempant un doigt dedans puis en étalant la pâte sur le dos de la main. Si la pointe tient, alors c'est prêt.
- 8 Remplir la seringue de glaçage à l'aide d'un couteau d'office.
- 9 Attendre que les cupcakes soient bien refroidis avant de les glacer, sinon le glaçage fondrait.

## Étape 3

#### Dressage

- 1 Sortir les cupcakes de leur moule et dresser du glaçage dessus.
- 2 Décorer chaque cupcake avec un bouton de rose et déguster.