Céleste Rhoads

Petits gâteaux

Cupcake bohemians 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

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.

6 **Pétale de rose**