

Cupcakes Licornes
Pour environ 15 cupcakes



1. **FINANCIER AMANDE**

500 g de **Financier ancel**
150 g de beurre fondu
200 g de blancs d'œufs

Mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une masse homogène puis répartir dans les caissettes à cupcakes. Cuire environ 20 minutes à 160°C.

2. **CRÈME DIPLOMATE**

400 g de **Crème Diplomate à froid ancel**
1 L d'eau froide (10°C maximum)
20 g d'**Arôme Naturel Fraise Sébalcé**

Verser l'eau froide dans la cuve du batteur, ajouter la préparation pour crème diplomate à froid. À l'aide du fouet, mélanger 1 minute en première vitesse puis battre 4 minutes à grande vitesse.

Répartir la crème diplomate en deux récipients, puis incorporer 20 g d'**Arôme Naturel Fraise Sébaldé** dans une des deux crèmes. Les crèmes doivent être réalisées juste avant le dressage sur les cupcakes.

3. **MONTAGE & FINITION**

Débarrasser chaque crème diplomate dans une poche à douille et mettre les deux poches dans une troisième poche munie d'une douille cannelée. Dresser la crème diplomate bicolore sur les financiers amande. Décorer avec des cornes et des oreilles de licornes.