**Comment réussir un glaçage de cupcake facilement   
(ingrédients, préparations, recettes)**



Les principes de ces cupcakes sont faciles, il suffit de réaliser à la saveur souhaitée des cupcakes (vanille, au chocolat) et ensuite de laisser parler toute sa créativité pour les décorer .

**Temps de préparation** **du glaçage :** 20 minutes environ.

**Temps de cuisson :** 0 minutes.

**Temps de repos :** 30 minutes.

**Ce qu'il vous faut pour réaliser cette recette**

**Ingrédients** **pour une dizaine de cupcakes**

* 1 blanc d'œuf.
* Colorants alimentaires.
* 250g de sucre glace.
* Vermicelles de couleur.
* Perles argentées.
* Fruits confits.
* Bonbons.

**La recette, pas à pas**

Partant sur la base d'une recette cupcakes nature facile, il suffit ensuite de laisser parler toute sa créativité pour les rendre les plus extravagants et joyeux possibles .

La recette des cupcakes américains est une recette facile et originale. Vous pouvez faire une base de recette cupcakes à la vanille pour ensuite les décorer d'un glaçage chocolat pour jouer sur les couleurs. Ou faire une recette de cupcake au chocolat pour les décorer d'un glaçage du type glace royale.

Le glaçage au chocolat du cupcake pourra être pour plus de simplicité réalisé à partir d'une simple ganache.

**Voici une idée de recette de glaçage de cupcake à la vanille**

Préparer le glaçage des cupcakes cakes pendant la cuisson des cakes :

* Dans le bol du robot, verser le blanc d'œuf et à vitesse réduite commencer à le fouetter.
* Incorporer ensuite le sucre glace et laisser le robot fouetter encore quelques minutes.
* Finir par ajouter un peu de jus de citron pour fixer le mélange.
* Prendre autant de récipients que de décorations à réaliser. Diviser la glace royale dans les récipients différents , ajouter dans chacun la couleur choisie en ajoutant une à deux gouttes de colorants alimentaires.
* Bien fouetter le glaçage avec le colorant alimentaire jusqu'à totale incorporation.
* Verser le glaçage dans la poche à douille et décorer toute la surface supérieure du cake.
* Ensuite décorer-les de vermicelles, perles argentées , petits bonbons, etc.
* Réserver au moins 30 minutes et déguster pour que le glaçage pour cupcake soit complètement reposé.