# Poisson d'avril en cupcake

Leur réalisation est simple, les enfants vont adoré les préparer et les manger!
Dessert pour 6 parts
Temps : 1 heure

## Ingrédients

**Pour 6 petits gâteaux :**

- 60g de beurre
- 40g de sucre
- 1 oeuf
- 60g de farine
- 1 pointe de couteau de levure chimique

**Pour la crème :**

- 60g de mascarpone
- 60g de sucre glace
- Du colorant

**Pour la décoration :**

- Des bonbons en chocolat type smarties pour les écailles
- 2 tartelettes au chocolat ou aux fruits pour les queues
- Des mini chamallows et des pastilles en sucre pour les yeux
- Des coeurs en sucre pour les bouches

## Préparation :

- Pour la pâte, battez le beurre et le sucre en crème. Incorporez l'œuf et battez bien. Versez la farine et la levure et remuez pour que ce soit lisse.

  A l'aide d'une cuillère à soupe, versez la pâte dans 6 moules à muffins garnis de caissettes en papier sulfurisé.(ne pas trop remplir)
  Enfournez environ 12 à 15min à 180°C.
- Laissez refroidir.
- Pour la crème, mélangez énergiquement la crème mascarpone avec le sucre glace.
  Ajoutez le colorant de votre choix et remuez bien.

  Avec une cuillère à soupe garnissez de crème le dessus des gâteaux.
- Pour la décoration :
  Coupez les tartelettes en quatre.

  Déposez un morceau de tartelette pour former la queue, déposer les smarties pour les écailles.
  Coupez les mini chamallow en deux. Déposez une petite pastille en sucre au centre et déposez sur la crème pour former l'œil.
  Posez un cœur pour la bouche
- A conservez au frais.