

New Year's Eve Piñata Cupcakes

with Lemon-Cream Cheese Frosting

60 Minutes

Start here

Before starting, remove 4 tbsp butter from the fridge and set aside to come up to room temperature. Preheat the oven to 350°F.

Bust out

2 large bowls, measuring cups, measuring spoons, whisk, zester

Ingredients

	4 Person
Vanilla Baking Mix	400 g
Egg	2
Rainbow Sprinkles	56 g
Icing Sugar	1 ½ cups
Lemon	1
Cream Cheese	1
Oil*	
Butter*	

* Pantry items

Allergens

Hey home cooks! Please refer to the website or app for the as-prepared recipe nutritional information.

Ingredients are packaged in a facility that also handles egg, fish, crustacean, shellfish, milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.



1 Prep

- Line a 12-cup muffin pan with paper liners. (**NOTE:** If you don't have paper liners, you can grease the pan with 2 tsp butter).
- Zest, then juice **lemon**.
- To a large bowl, add **eggs, lemon zest, ½ cup oil** and **⅔ cup water**, then whisk to combine. Add **Vanilla Baking Mix**, then whisk until smooth.
- Divide **batter** evenly between liners. (**TIP:** Roughly ¼ cup of batter per cupcake!)



3 Make frosting

- To another large bowl, add **icing sugar** and **softened butter**, then beat using an electric hand mixer or wooden spoon for 1-2 min, until combined.
- Slowly add **cream cheese** and beat 1-2 min, until smooth, light and fluffy. Add **2 tsp lemon juice** and beat to combine.



2 Bake cupcakes and cool

- Bake in the **middle** of the oven 15-20 min, until light golden and a toothpick inserted into the middle comes out clean.
- Cool **cupcakes** completely on a wire rack in the fridge while you prepare the frosting.



4 Finish and serve

- Once fully cooled, remove **cupcakes** from the pan. Use a small knife to carefully cut a 1-inch deep hole into the centre of each cupcake. Set aside the core piece for later use.
- Place **1 tsp of sprinkles** inside the hole. Close with **top piece**, pressing gently to close. Repeat with **remaining cupcakes**.
- Dollop **lemon cream cheese icing** over top, then use the back of a spoon to make swoops.

Cupcakes « piñata » pour le Nouvel An

avec glaçage citronné au fromage à la crème

60 minutes

D'abord

Avant de commencer, sortir du frigo 4 c. à soupe (8 c. à soupe) de beurre et le laisser atteindre une température ambiante. Préchauffer le four à 175 °C (350 °F)

Matériel requis

2 grand bols, tasses à mesurer, cuillères à mesurer, fouet, zesteur

Ingrédients

	4 personnes
Préparation pour gâteau à la vanille	400 g
Œuf	2
Vermicelles arc-en-ciel	56 g
Sucre à glacer	1 ½ tasse
Citron	1
Fromage à la crème	1
Huile*	
Beurre*	

* Essentiels à avoir à la maison

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soya, des sulfites, des noix et du blé.



1 Préparer

- Chemiser un moule à 12 muffins de caissettes à muffins en papier. (**REMARQUE** : À défaut de caissettes à muffins, graisser le moule avec 2 c. à thé de beurre).
- Zester, puis presser le **citron**.
- Dans un grand bol, ajouter les **œuf**, le **zeste de citron**, **½ tasse d'huile** et **¾ tasse d'eau**, puis bien mélanger en fouettant. Ajouter la **préparation pour gâteau à la vanille**, puis fouetter jusqu'à ce que le **mélange** soit homogène.
- Répartir la **pâte** uniformément dans le moule préparé. (**CONSEIL** : Environ ¼ tasse de pâte par cupcake!)



3 Faire le glaçage

- Dans un autre grand bol, ajouter le **sucre à glacer** et le **beurre ramolli**, puis battre de 1 à 2 min, à l'aide d'une cuillère en bois ou d'un batteur électrique, jusqu'à ce que le tout soit homogène.
- Incorporer lentement le **fromage à la crème** et battre de 1 à 2 min, jusqu'à ce que le mélange soit léger et mousseux. Ajouter **2 c. à thé de jus de citron** et bien battre.



2 Cuire et laisser refroidir les cupcakes

- Cuire au **centre** du four de 15 à 20 min, jusqu'à ce que les **cupcakes** soient légèrement dorés et qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre.
- Laisser refroidir complètement les **cupcakes** sur une grille au réfrigérateur pendant la préparation du glaçage.



4 Terminer et servir

- Une fois complètement refroidis, démouler les **cupcakes**. À l'aide d'un petit couteau, découper soigneusement un trou de 2,5 cm (1 po) de profondeur au centre de **chaque cupcake**. Réserver le **noyau**.
- Placer **1 c. à thé de vermicelles** à l'intérieur du trou. Refermer avec le **noyau**, en appuyant délicatement. Répéter l'opération avec le **reste des cupcakes**.
- Étendre le **glaçage citronné au fromage à la crème** sur les **cupcakes**, puis utiliser le dos d'une cuillère pour faire des tourbillons.