

Bunny Cupcakes

Ingredients

Your favourite cake mix (any flavour), white icing, Fiddle stix cookies, M&M's candies and black and red licorice string.

Instructions

Prepare cake mix as directed. Put cupcake liners into muffin tin and fill liners as directed on cake mix package. Bake as directed and allow to cool thoroughly before frosting and decorating.

To decorate

Divide frosting into five small dishes. Add a few drops of food colouring to each bowl and stir until thoroughly mixed.

Spread icing on top of cupcake. Cut a Fiddle stix cookie in half crosswise to use as ears. Use two brown M&M's candies for eyes and a red or pink one for a nose. Turn black licorice string into whiskers and red licorice string into a small mouth.

Petits gâteaux en forme de lapin

Ingrédients

Mélange à gâteau (au choix), glaçage blanc, biscuits Fiddle stix, bonbons M&M's et lacets de réglisse noire et rouge

Directives

Préparer le mélange à gâteau selon les directives sur l'emballage. Tapisser un moule à muffins de moules en papier et remplir ces derniers selon les directives sur l'emballage de mélange à gâteau. Faire cuire selon les directives, et laisser refroidir complètement avant de glacer et de décorer.

Décoration

Placer une quantité égale de glaçage dans cinq petits bols. Ajouter quelques gouttes de colorant alimentaire dans chaque bol et bien mélanger.

Étaler du glaçage sur les petits gâteaux. Couper un biscuit Fiddle stix en moitié sur la largeur et utiliser les deux morceaux pour former les oreilles. Placer deux bonbons bruns M&M's pour les yeux et un bonbon rouge ou rose pour le nez. Ensuite, utiliser des lacets de réglisse noire pour les moustaches et de la réglisse rouge pour la bouche.

