

Glaçage à L'orange

Rosemary McMahon

- 250 g (8 oz) de fromage à la crème, tempéré
- 60 ml (1/4 tasse) de beurre, tempéré
- 175 à 250 ml (3/4 à 1 tasse) de sucre à glacer
- Le zeste d'une orange râpé finement
- 1 à 2 c. à soupe de jus d'orange

Mélanger tous les ingrédients. Glacer les cupcakes puis garnir à votre goût.

Note : Si désiré, farcir les cupcakes de cette ganache, en prenant soin de découper le dessus des cupcakes en forme de cône, remplir d'une cuillère de ganache puis reposer le petit chapeau. Glacer ensuite le dessus du petit chapeau.

