



La decoración (mini cupcakes)

A la hora de decorar tus mini cupcakes el único límite es tu imaginación.

Usa diferentes boquillas para los diferentes sabores para dar variedad (1M, 4D, 2A...).

Usa decoraciones comestibles: chokolatinas, sprinkles, fruta liofilizada, flores comestibles, fruta fresca, coco rallado, nutella, dulce de leche, crema de lotus, ralladura de cítricos... para que sean irresistibles.