



CUPCAKES au citron

Une recette cupcakes 100% citron avec un glaçage à l'américaine au citron

Ingrédients pour la pâte :

- Farine - 150 gr
- Beurre - 125 gr
- Oeufs - 4 pièces
- Sucre en poudre - 125 gr
- Levure chimique - 1 sachet
- Citron - 1 pièce

Ingrédients pour le topping :

- Sucre glace - 400 gr
- Beurre mou - 225 gr
- Citron - 1 pièce
- Colorant alimentaire - 1 à 2 gouttes

Préparation de la pâte :

1. Préchauffez le four à 180°C
2. Faire fondre le beurre et laisser le refroidir
3. Pressez le citron afin d'extraire le jus
4. Séparez les blancs des jaunes d'œufs
5. Mélangez les jaunes avec le sucre et le citron jusqu'à blanchissement
6. Incorporez le beurre fondu et mélangez bien
7. Ajoutez la farine et le levure
8. Montez les blancs en neige dans un autre bol
9. Incorporez délicatement les blancs à la préparation précédente
10. Répartissez la pâte dans les caissettes
11. Laissez cuire les cupcakes au four pendant environ 25 minutes

Préparation glaçage :

1. Battre le beurre à la cuillère pour l'assouplir, le beurre doit être ramolli, pas mou
2. Ajoutez le sucre glace et le citron
3. Mélangez jusqu'à ce que vous obtenez une consistance ferme et légère
4. Ajoutez quelques gouttes de colorants et battez pour répartir uniformément la couleur

Dressage et décoration :

1. Utilisez une poche à douille
2. Décorez les cupcakes à froid
3. Rajoutez quelques vermicelles ou autre décorations. Mettre le tout au frais.



Astuce :

- Pour vérifier la cuisson, planter un cure-dent ou un couteau au centre du cupcake. Si le cure-dent ou le couteau ressort bien sec, c'est que les cupcakes sont bien cuits.
- Pour le glaçage, il est important que le beurre soit ramolli mais pas du tout mou. Si le beurre prend une apparence huileuse, il est trop mou. Le glaçage sera gras.
- Tuyau : choisir une douille en forme d'étoile ou autre pour un résultat plus joli
- Sortez les cupcakes du réfrigérateur environ 10 minutes avant de déguster.