Céleste Rhoads

Petits gâteaux

Cupcake miss rabbit

1h20	20 min	15 min	45 min	505
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation des cupcakes

1. Faire chauffer le four à 175°C (Th.6).
2. Déposer les caissettes en aluminium dans les moules à muffin.
3. A l'aide d'un économe, éplucher les carottes et les râper à l'aide d'une râpe. Réserver dans un saladier.
4. Verser dans le blender les carottes râpées, les pignons, le lait de soja à la vanille et le lait de coco. Mixer le tout.
5. Vérifier la consistance et débarrasser dans un saladier à l'aide d'une maryse.
6. Ajouter l'huile végétale et mélanger avec une maryse, puis ajouter la vanille liquide. Mélanger.
7. Dans un saladier contenant la farine, ajouter le sucre roux et mélanger au fouet.
8. Ajouter la cannelle, la muscade et mélanger.
9. Ajouter le mélange liquide aux ingrédients secs et remuer avec un fouet puis avec une maryse.
10. Ajouter le baking powder et mélanger.
11. A l'aide d'une cuillère à soupe, remplir les moules à moitié et les mettre au four pendant 12 à 15 minutes.

Ingrédients
pour 12 personnes

Ingrédients pour les cupcakes

- 255 g **Farine**
- 300 g **Sucre roux**
- 120 ml **Lait de soja vanille**
- 120 ml **Lait de coco**
- 120 ml **Huile de tournesol**
- 140 g **Carotte(s)**
- 50 g **Pignons de pin**
- 3 c. à café **Levure chimique**
- 1 c. à café **Cannelle en poudre**
- 1 c. à café **Noix de muscade**
- 1 c. à café **Extrait de vanille**

Ingrédients pour le glaçage

- 550 g **Sucre glace**
- 3 **Citron(s)**
- 60 ml **Lait de coco**
- 3 c. à soupe **Margarine**

Étape 2

Préparation du glaçage

1. Couper les citrons en deux avec un couteau d'office et les presser avec un presse-agrumes.
2. Dans un bol, verser un peu de citron, le lait de noix de coco et incorporer la margarine ainsi qu'une partie du sucre glace.
3. Mélanger à l'aide d'un robot batteur.
4. Vérifier la consistance, ajuster avec du sucre et du citron si besoin. Le glaçage ne doit pas couler.
5. Vérifier la cuisson des cupcakes en plantant la lame d'un couteau dedans. Si la lame en ressort propre, ils sont cuits.
6. Les sortir du four et les laisser refroidir pendant 35 à 45 minutes.

Étape 3

Préparation du coktail

1. Verser le gin, le jus de poire, le sirop d'érable et le jus de citron. Mélanger avec une grande cuillère et réserver.

Étape 4

Dressage

1. Remplir la seringue de glaçage à l'aide d'une cuillère à café.
2. Piler les pignons à l'aide d'un pilon et d'un mortier.
3. Dresser les cupcakes sur une assiette et garnir leur sommet avec le glaçage en forme de spirale.
4. Parsemer de pignons de pins et de perles de sucre éventuellement.
5. Déposer un verre à cocktail sur l'assiette et ajouter une pincée de cannelle dans le fond du verre.
6. Verser le cocktail dans le verre et décorer d'un bâton de cannelle.

1 **Pignons de pin**
1 **Sucre perlé**

Ingrédients pour le cocktail

10 cl **Jus de poire**
5 cl **Sirop d'érable**
5 cl **Gin**
1 **Citron(s)**
1 **Bâton de cannelle**
1 **Cannelle en poudre**