

Petits gâteaux

Cupcake almond and the dream



1h15 **15 min** **15 min** **45 min** **388**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation de l'appareil à cupcake

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Remplir les moules à muffin avec les caissettes en aluminium.
- 3 Dans un saladier, mélanger la farine avec le sucre roux.
- 4 Ajouter la levure chimique, mélanger puis réserver.
- 5 Dans un autre saladier, verser le lait d'amande, le lait de coco et l'huile végétal. Mélanger.
- 6 Verser l'extrait d'amandes, l'extrait de vanille et mélanger.
- 7 Verser les ingrédients liquides sur les ingrédients secs et mélanger jusqu'à obtention d'un appareil homogène.
- 8 Remplir les moules à cupcake aux 3/4 puis enfourner pendant 8 minutes pour des mini cupcakes et 15 minutes pour des normaux.
- 9 Vérifier la cuisson des cupcakes en plantant la lame d'un couteau dedans. Si la lame ressort propre, c'est cuit.
- 10 Sortir les cupcakes du four et les laisser refroidir.

Étape 2

Préparation du glaçage

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour les cupcakes aux amandes

120 ml **Lait d'amande**
160 g **Farine**
90 ml **Huile de tournesol**
60 ml **Lait de coco**
110 g **Sucre roux**
1.5 c. à café **Levure chimique**
5 ml **Extrait d'amandes amères**
5 ml **Extrait de vanille**

Ingrédients pour le glaçage

230 g **Sucre glace**
7 ml **Extrait d'amandes amères**
30 ml **Crème de coco**
1.5 c. à soupe **Margarine**

Ingrédients pour le dressage

8 **Amande(s) entière(s)**

- 1 Mettre la margarine dans un saladier et ajouter l'extrait d'amande, la crème de coco et la moitié du sucre glace.
- 2 Mélanger avec le batteur électrique. Ajouter de la crème de coco, de la margarine ou du sucre glace si besoin.
- 3 Le glaçage doit avoir une consistance qui se tient, retourner le saladier pour en juger.

1 **Cannelle en poudre**
8 feuille(s) **Menthe fraîche**

Étape 3

Dressage

- 1 A l'aide d'une cuillère à café, remplir la seringue de glaçage.
- 2 Sortir les cupcakes du moule et les déposer sur une assiette de dressage.
- 3 Ecraser les amandes avec un pilon et un mortier.
- 4 Avec la seringue, déposer du glaçage en formant une spirale sur chaque cupcake et les saupoudrer de cannelle et d'amandes.
- 5 Décorer le sommet du glaçage d'une feuille de menthe et servir.