



Petits gâteaux

Cupcakes aux épices et au gingembre confit



45 min **15 min** **15 min** **15 min** **391**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les cupakes

60 g **Beurre**
60 g **Farine**
60 g **Sucre semoule**
1 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
1 c. à café **Levure chimique**
1 c. à café **Quatre-épices**
50 g **Gingembre confit**

Ingrédients pour le glaçage

100 g **Sucre glace**
1 unité(s) entière(s)
Blanc(s) d'oeuf

Étape 1

Préparation des cupcakes

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Hacher menu le gingembre, en réserver un tiers pour la décoration.
- 3 Dans un saladier, mélanger l'oeuf avec le sucre, ajouter le beurre pommade.
- 4 Bien mélanger puis ajouter la farine, les épices et la levure.
- 5 Ajouter les dés de gingembre et mélanger à nouveau.
- 6 Remplir les moules à muffins jusqu'au 3/4 de leur hauteur .
- 7 Cuire pendant 15 minutes et laisser refroidir.
- 8 Les muffins doivent être froids pour qu'on puisse les glacer.

Étape 2

Glaçage et finition

- 1 Mélanger le sucre glace et le blanc d'oeuf, battre vigoureusement à l'aide d'un fouet.

- 2 Le mélange doit être lisse et brillant.
- 3 Tremper le dessus des gâteaux dans le glaçage.
- 4 Poser les cupcakes sur une assiette au fur et à mesure, décorer avec quelques dés de gingembre.