

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 glacage

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 cocktail

- 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**