

Petits gâteaux

Cupcake lucky and the limes



1h13 30 min 13 min 30 min 384

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation de la pâte

- 1 Préchauffer le four à 175°C (Th.5/6).
- 2 Zester les citrons à l'aide d'une râpe et réserver.
- 3 Couper les citrons en deux à l'aide d'un couteau d'office puis les presser à l'aide d'un presse-agrumes.
- 4 Verser le jus de citron dans un saladier avec le lait de soja, l'huile et mélanger à l'aide d'une cuillère en bois.
- 5 Verser le sucre et la farine dans un autre saladier puis ajouter la levure.
- 6 Mettre le bicarbonate de soude dans le saladier, mélanger à l'aide d'une maryse.
- 7 Verser le mélange lait, huile, citron dans le saladier de farine, levure, sucre et bicarbonate tout en mélangeant.
- 8 Mettre le zeste de citron dans la pâte et mélanger jusqu'à obtention d'un mélange homogène.
- 9 Déposer les caissettes en papier dans le moule à cupcake.
- 10 Verser la pâte dans les caissettes à l'aide d'une louche en les remplissant aux 3/4.
- 11 Enfourner pendant 13 minutes.

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour la pâte à cupcake

175 g **Farine**
100 g **Sucre semoule**
50 ml **Huile de pépins de raisins**
1 c. à café **Levure chimique**
1 c. à café **Bicarbonate de soude**
1 **Citron(s) vert(s)**
125 ml **Lait de soja**

Ingrédients pour le glaçage

75 g **Sucre glace**
65 g **Margarine**
1 c. à soupe **Jus de citron**

Ingrédients pour le dressage

1 **Citron(s) vert(s)**

Étape 2

Préparation du glaçage

- 1 Sortir les cupcakes du four et vérifier la cuisson à l'aide d'un pic en bois planté dans le milieu d'un des gâteaux. S'il en ressort sec, alors ils sont cuits.
- 2 Réserver les cupcakes.
- 3 Verser le jus de citron dans un saladier avec la margarine.
- 4 Ajouter le sucre glace petit à petit en mélangeant à l'aide d'un batteur électrique.
- 5 Stopper le batteur quand le glaçage prend une consistance épaisse.
- 6 Tester la consistance en trempant un doigt dedans puis en étalant la pâte sur le dos de la main. Si la pointe tient, alors il est prêt.
- 7 Débarrasser le glaçage dans une seringue avec un embout cannelé.
- 8 Utiliser une poche à douille à la place de la seringue, ou un sac plastique dont on perce le bout.

Étape 3

Dressage

- 1 Prendre les cupcakes bien froids et les démouler.
- 2 Dresser le glaçage sur les cupcakes.
- 3 Décorer le cupcake avec une tranche de citron vert sur le glaçage, faire de même pour tous les gâteaux.
- 4 Dresser les cupcakes sur une ardoise, découper des tranches de citron vert et les répartir sur l'ardoise. Servir.
- 5 Les cupcakes se conservent bien au réfrigérateur. Dans ce cas, les sortir 30 minutes avant de les déguster.