

CUPCAKE AU ZEST DE CITRON



Voici une **recette de cupcake** délicatement parfumés au **zest** et au jus de citron. La crème elle-même est parfumée au zest de citron. Dans ce **gâteau**, le **zest de citron** se marie parfaitement avec la fraîcheur du mascarpone. Pour un goût plus exotique et plus frais vous pouvez aussi utiliser des citrons verts, attention toutefois car le goût plus corsé ne plait pas à tous les enfants.

LES INGRÉDIENTS DE LA RECETTE :

Beurre 190 g Sucre 200 g Farine 300 g Œufs 3 Citrons bio 3 Levure 1 paquet Sel ½ cuillère à café Moules en papier 125 g de mascarpone 60 g de sucre glace 1 citron bio Poche à pâtisserie

LES ÉTAPES DE LA RECETTE :

Laver les **citrons** Bio et les essuyer puis rapper le zest des citrons et le réserver. Presser le jus de deux citrons. Faire préchauffer le four à 200°C. Peser les 300g de farine et la verser dans un saladier. Ajouter le sel et la levure. Peser 200g de sucre et les verser dans le bol. Mélanger avec une spatule ou une cuillère en bois. Peser le beurre, le couper en morceaux et le faire fondre au bain-marie ou au micro-ondes et l'ajouter au mélange précédent. Mélanger avec une spatule jusqu'à obtenir un mélange homogène. Ajouter les œufs un par un en mélangeant avec la spatule. Ajouter le zest de citron et le jus de deux citrons dans le mélange et battre la pâte à la spatule ou à la cuillère en bois. Poser les moules en papier au fond de moules classiques, les caissettes en papier risquent de se déformer sous le poids de la pâte. Verser la pâte dans les moules en papier sans les remplir complètement. Placer les moules au four et laisser cuire 15 à 20 minutes. Après 15 minutes, vérifiez régulièrement la cuisson en piquant une lame de couteau fine au cœur des cupcakes. Les gâteaux sont cuits lorsque la lame ressort propre.

PRÉPARATION DE LA GARNITURE À LA CRÈME AU ZEST DE CITRON

Rapper le **zest** d'un **citron** bio lavé. Mettre le mascarpone dans un bol. Ajouter le sucre glace au mascarpone. Utiliser un batteur électrique pour fouetter le mélange pendant quelques minutes. Ajouter le zest de citron et le jus d'un demi citron. Fouetter à nouveau la crème qui doit devenir ferme. Placer la crème au citron au frigo au moins une demi heure. Mettre la crème au citron dans une poche à douille et l'utiliser pour décorer les cupcakes. Terminer la décoration en saupoudrant les **cupcakes au zest de citron** de décorations en sucre comme des vermicelles, des confettis ou des billes.

DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE



Moule chocolats - 12 motifs

Réf : 01292

6,49 €

Emporte-pièces métal - Motifs au choix



à partir de

1,99 €



Manique de cuisine en coton blanc surpiqué

à partir de

1,59 €



Tablier en coton avec poche

à partir de

2,69 €



Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant

à partir de

4,74 €



Dessous de verre rond en bois

à partir de

0,69 €



Sac à tarte en coton

à partir de

3,19 €

Retrouver mon matériel sur le site 10doigts.fr