

Cupcakes au citron

12 cupcakes •  Facile •  Préparation 10 mn •  Cuisson 15 mn



Ingredients

- ✓ 50 g de beurre, ramolli
- ✓ 50 g de sucre en poudre
- ✓ 1 c. à café d'essence de vanille
- ✓ 115 g de **Farine Loprofin**
- ✓ 1 c. à café de **Substitut d'œuf Loprofin**
- ✓ 1 c. à café de levure chimique
- ✓ 100 ml de **SNO-PRO Loprofin**
- ✓ Jus d'1/2 citron
- ✓ Zeste d'1 citron

Pour le glaçage :

- ✓ 100 g de beurre, ramolli
- ✓ 200 g de sucre glace
- ✓ Zeste d'un citron
- ✓ 1 c. à soupe de jus de citron
- ✓ 1 c. à soupe de colorant alimentaire jaune

Préparation

Préchauffer le four à 180°C. Mettre le beurre et le sucre dans un grand saladier. Battre pendant 1 à 2 minutes jusqu'à obtenir une texture légère et crémeuse. Bien mélanger avec la **Farine Loprofin**, le **Substitut d'œuf Loprofin**, la levure chimique, l'essence de vanille, le jus et le zeste de citron. Incorporer le **SNO-PRO Loprofin** dans le mélange crémeux pour obtenir une pâte lisse et homogène. Verser le mélange dans les moules à cupcakes.

Faire cuire les cupcakes au four pendant 10-15 minutes, jusqu'à ce qu'ils aient bien levé et qu'ils soient fermes au toucher. Les cupcakes auront une couleur très pâle. Laisser refroidir 5 minutes, puis les transférer sur une grille.

Pour le glaçage à la crème au beurre, fouetter le beurre, le sucre glace, le jus de citron, le zeste de citron et le colorant jaune jusqu'à obtenir un glaçage lisse. Une fois les cupcakes refroidis, déposer le glaçage à la crème au beurre sur les cupcakes, puis décorer.

ASTUCE Toque Chef :

Ces cupcakes sont également délicieux décorés de quelques framboises et fraises ou tout simplement de quelques zestes de citron.

	Valeur énergétique	EP	PHE	VAL	MET	LEU	LYS	TYR
Pour un cupcake	221 kcal	0,2 g	7 mg	9 mg	3 mg	12 mg	10 mg	5 mg
			1/3 part	1/3 part	1/3 part	1/4 part	1/3 part	-

Attention ces valeurs ne prennent pas en compte les ingrédients de l'Astuce Toque Chef.

Desserts