


Cupcakes coco-citron

Une touche d'exotisme avec ces cupcakes coco-citron. Une recette et trois idées de topping pour toujours plus de gourmandise !

environ 12 - 14 pièces

   Débutant

 up to 60 Min.



Ingrédients:

Matériel:

1 plaque à muffins
caissette en papier (adaptées à la cuisson)
1 poche à douille (cannelée)

Pour la pâte:

115 gr. de beurre pommade (mou)
125 gr. de sucre
2 oeufs
100 gr. de yaourt
2 c. à s. de lemon curd
175 gr. de farine de blé
1 c. à c. de Levure Chimique Dr.Oetker
25 gr. de noix de coco râpée

- 1 Disposez les caissettes dans les empreintes de la plaque à muffins. Préchauffez le four :

Four électrique : 180 °C

Four à chaleur tournante : 160 °C

- 2 Préparation de la pâte :
Dans un récipient, travaillez le beurre au batteur avec le sucre jusqu'à ce que le mélange pâlisse. Incorporez les œufs et travaillez au batteur. Ajoutez le yaourt et le lemon curd. Ajoutez la farine et la levure préalablement tamisées et la noix de coco râpée.

- 3 Versez la pâte dans les caissettes, placez au four et faites cuire :

Position de la grille : Milieu

- 4 Sortez les cakes du four, laissez refroidir 5 min puis démoulez et placez sur une grille.



Suggestions de décoration :

- **Cupcakes meringués** : 4 blancs d'œufs ; 150 g de sucre ; 2 c. à café de jus de citron. Montez les blancs en neige ferme. Ajoutez progressivement le sucre et le jus de citron et continuez de battre jusqu'à obtention d'une masse brillante. A l'aide d'une cuiller ou d'une poche à douille, répartissez la meringue sur les cupcakes. Placez les cupcakes au four et faites cuire la meringue :

Position de la grille : Grill

- **Crème au beurre** : 130g de beurre, 250g de sucre glace, 1 c. à soupe de lemon curd, lait ou eau chaude : mettez le beurre dans un récipient et battez-le à la fourchette pour l'assouplir. Ajoutez le lemon curd. Ajoutez le sucre glace tamisé, puis progressivement un peu de lait ou d'eau pour obtenir un glaçage onctueux et se laissant étaler. Remplissez une poche à douille de ce glaçage. Décorez les cupcakes d'un tourbillon de glaçage. Saupoudrez d'un peu de noix de coco.

- **Cupcakes papillons** : à l'aide d'un couteau, découpez un cercle dans la partie bombée de chaque muffin tout en creusant un peu le centre. Coupez chaque cercle obtenu en deux. Garnissez le centre de chaque muffin avec du lemon curd. Pour chaque muffin, enfoncez les parties découpées sur le lemon curd pour former des ailes de papillons. Saupoudrez de sucre glace et placez au frais jusqu'au moment de servir.

