

Cupcake carotte et noix

INGREDIENTS

175 ml huile végétale
150g de sucre brun
225g de farine
1 cc de gingembre
200 gr bananes mûres écrasées

2 oeufs
100g de carotte râpée
1 cc de levure chimique
½ cc de muscade
100g de noix concassé

12 cupcakes



Pâtisserie



4 saisons



moyen



15 minutes



20 minutes



Facile



MATERIEL NECESSAIRE

Moule à muffins / caissette / volette / fouet

PREPARATION ET REALISATION

Préchauffer le four à 180°C. Placer 12 caissettes en papier dans les moules à muffins. Réserver. Dans un grand bol, mélanger tous les ingrédients de la pâte. Battre jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien mélangés entre eux. Verser 1 bonne cuillerée à soupe de pâte par caissettes. Enfourner pour environ 15 à 20 min, ils doivent impérativement rester bien tendres et moelleux. Vérifier la cuisson à partir de 15 minutes. Sortir les cupcakes du four, les laisser dans le moule pendant 5 à 10 minutes, posé sur une grille. Retirer ensuite les cupcakes du moule à muffins et les poser sur la grille jusqu'à refroidissement.

CONSEILS ET ASTUCES

une lame planté au coeur d'un gâteau devra ressortir propre, sans adhérer.

Glaçage de fête

INGREDIENTS

200g de cheese cream
1 cc de vanille liquide
12 cerneaux de noix

115g de sucre glace
4 cs de noix concassé
gingembre confit.

Pour 12



Pâtisserie



4 saisons



Économique



10 minutes



Facile



MATERIEL NECESSAIRE

Bol mélangeur / batteur électrique

PREPARATION ET REALISATION

Combinez tous les ingrédients en battant au fouet électrique, si possible, jusqu'à obtention d'un glaçage crémeux. Y ajouter en derniers les quelques cuillerées de noix concassées (grossièrement). Mélanger à nouveau. Napper chaque cupcakes totalement refroidi de ce mélange, à l'aide d'une spatule souple ou d'une cuillère. Décorer le dessus d'un cerneau de noix et/ou d'une lamelle fine de gingembre confit.

CONSEILS ET ASTUCES

Ces cupcakes se gardent aisément 3 jours dans une boîte hermétique au réfrigérateur. Sortir 30 minutes avant dégustation pour les faire revenir à t° ambiante.

