

Cupcakes au citron

Ingrédients :

- 80g de beurre
- 3 œufs
- 40g de poudre d'amande
- 60g de sucre
- 90g de farine
- ½ sachet de levure chimique

Pour le glaçage :

- 2 cuillères à soupe de jus de citron
- 200g de mascarpone
- 50g de sucre glace

Préparation :

- Dans un grand récipient, versez le sucre, ajoutez les 3 œufs et bien mélanger
- Ajoutez la farine et la poudre d'amande puis bien mélanger à nouveau
- Faire fondre le beurre puis l'ajouter au mélange avec la levure et les zestes de citron. Bien mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène
- Déposez la pâte dans des caissettes ou un moule à cupcake et faire cuire 15 à 18 minutes dans un four préchauffé à 180°C
- Préparez le glaçage des cupcakes en mélangeant le sucre glace, le mascarpone et le jus de citron puis bien mélanger
- Attendre que les gâteaux refroidissent puis remplir une poche à douille et décorer les cupcakes avec le glaçage citron

