

Cupcakes



Dessert **Facile**

Pour : 8 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 15 mn

Le cupcake est un petit gâteau individuel très gourmand qui vient des goûters anglo-saxons.

Ingrédients

- 100 gr de beurre
- 100 gr de sucre
- 2 œufs
- 80 gr de farine
- 1 cc de levure
- 20 gr de poudre d'amande
- 1 orange non traitée
- quelques amandes effilées

Préparation

- 1 Dans le bol du robot, mettez les œufs et le sucre. Ajoutez la farine, la levure, le beurre fondu, la poudre d'amandes et les zestes de l'orange. Mélangez le tout.
- 2 Versez la préparation dans des petites caissettes et cuire 10/15 minutes à 180°.
- 3 Dans une petite poêle, faites griller les amandes effilées. Ajoutez suffisamment de jus d'orange au sucre glace pour obtenir un mélange épais que vous déposerez sur les cupcakes refroidis.
- 4 Parsemez d'amandes effilées.

Proposé par

chezmamygigi

Bienvenue, chezmamygigi je suis heureuse de vous faire partager mes plaisirs.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

