



## MINI CUPCAKES AU CITRON VERT

**A savoir :** avec ces quantités j'ai préparé 20 mini muffins (moule Demarle). J'ai préparé les caissettes moi-même, avec des carrés de papier sulfurisé de 9cm. S'il vous reste du sirop de ponçage, vous pouvez le congeler dans les bacs à glaçons et le réutiliser. Si vous n'aimez pas le citron vert, vous pouvez le remplacer par du citron, de l'orange ou des clémentines.



Ingrédients : 150gr de farine, 100gr de sucre, une pincée de sel, 2 c. à café de levure chimique, 3 citrons verts, 100gr de beurre, 1 pot de yaourt blanc de 125ml, 2 oeufs moyens, 200ml de crème fleurette.

Versez le sucre et le beurre mou dans le bol du robot et travaillez-le jusqu'à obtenir une crème homogène. Ajoutez ensuite la farine et la levure tamisées, le sel, le zeste râpé de 2 citrons verts, le yaourt et les oeufs. Mélangez jusqu'à l'obtention d'une crème lisse. Versez dans les moules et cuisez 20 à 25 minutes à 180°C.

<http://thatsamore.canalblog.com/>

2007-2013 ©That's Amore! Tous droits réservés.



Ingrédients pour le sirop de ponçage : 4 c. à soupe de jus de citron vert, 200ml d'eau, 75gr de sucre.

Versez tous les ingrédients dans une casserole et portez à ébullition. Faites bouillir pendant une minute, puis laissez refroidir.

Faites de petits trous dans les muffins avec un pic en bois, puis imbiblez-les de sirop de ponçage. Montez la crème en chantilly avec 2 c. à soupe de sirop et décorez les muffins. Terminez avec un peu de zeste de citron vert râpé et servez.