

Cupcake vanille et zestes d'orange

Recette pour 24 gâteaux

Description Petits gâteaux moelleux à la vanille et à l'orange, le tout surmonté d'un glaçage légèrement acidulé aux zestes d'orange.

L'astuce du chef Vous pouvez varier les styles de décor en utilisant différentes formes de douilles.

Ingrédients

Pour le cupcake vanille et zestes d'orange

- 405 Gr Farine de blé
- 450 Gr Sucre
- 24 Gr Poudre à pâte
- 135 Gr Beurre salé
- 300 Ml Lait
- 150 Gr Blanc(s) d'œuf(s)
- 3 Unité(s) Oeuf
- 3 Gousse(s) Vanille de madagascar
- 15 Gr Bicarbonate de soude

Pour le glaçage aux zestes d'orange

- 900 Gr Sucre glacé
- 3 Unité(s) Orange
- 9 Cuil. à soupe Jus d'orange
- 9 Cuil. à soupe Beurre

Préparation

Temps de préparation **60 mins**

Préparation des cupcakes

Taillez la gousse de vanille en 2 sur la longueur et grattez les graines avec la pointe du couteau. Mélangez la farine et la poudre à pâte dans un bol. Tamisez ensuite ce mélange d'ingrédients secs. Crémerez le beurre et le sucre avec les graines de vanille jusqu'à ce que le mélange soit léger et onctueux. Incorporez les ingrédients secs en alternance avec lait jusqu'à ce que le tout soit mélangé. Ajoutez ensuite l'œuf et les blancs d'œufs et fouettez jusqu'à l'obtention d'une consistance lisse et crémeuse. Remplir les moules à cupcakes à moitié et cuire environ 20 minutes au four ou jusqu'à ce qu'un cure-dent ressort propre. Refroidir les cupcakes environ 5 à 10 minutes dans les moules puis retirez-les des moules pour les faire refroidir complètement.

Préparation du glaçage au zeste d'orange

Mélangez tous les ingrédients en débutant avec 2 cuil. à soupe de jus d'orange. Ajustez la texture en ajoutant une autre cuillère de jus d'orange.

Dressage de vos cupcakes

Une fois les cupcakes bien refroidis, dressez le glaçage à la poche à pâtisserie avec une douille cannelée.
Décorez-les ensuite de quelques billes de sucres.

Bon appétit!