



Moelleux façon cupcakes chocolat blanc marmelade de citron

Ingrédients pour 12 moelleux

- 200 g de chocolat blanc
- 200 g de marmelade de citron
- 200 g de farine
- 3 œufs
- 1 blanc d'œuf pour le glaçage
- 200 g de sucre glace
- le jus d'1/2 citron
- perles de sucre multicolores

Préchauffer le four T7

Fondre le chocolat au bain marie

Battre les œufs, incorporer la marmelade puis le chocolat fondu. Ajouter la farine en pluie tout en mélangeant.

Verser la pâte dans les alvéoles d'un moule en silicone. Enfourner pour environ 30 minutes.

Démouler, refroidir sur grille.

Préparer le glaçage. Mélanger le sucre glace, le blanc d'œuf et le jus de citron pour obtenir une pâte épaisse.

A l'aide d'un pinceau étendre le glaçage sur les moelleux en couche épaisse, parsemer les perles de sucre sur le glaçage encore mou. Laisser prendre au frais quelques minutes.

Nota

La marmelade faite au Thermomixer est constituée de 100 g de sucre et des zestes de 2 citrons coupés en petits morceaux. Cuite jusqu'à consistance de confiture.

Pas de sucre ni de matière grasse dans cette recette car le chocolat blanc utilisé (Nestlé dessert) est suffisamment sucré à mon goût. Le résultat est très moelleux et les petits morceaux de citron croquent agréablement sous la dent. Le glaçage citron donne la légère acidité et le sucré nécessaire à la réussite de ces petits gâteaux.

<http://www.mestablesdefetes.canalblog.com/>