

Cupcakes très asiatiques au coco et pandan (sans gluten-sans lait)

Temps de préparation: 10 mn

Temps de cuisson: 20 mn

Ingrédients pour 6 cupcakes:

- 100 g de farine de riz
- 100 g de sucre de roux
- 2 oeufs
- 1/2 sachet de levure chimique
- 100 g de lait de coco
- 60 g de noix de coco fraiche (surgelée en épicerie asiatique)

Pour le glaçage:

- 200 g de sucre glace
- 1 blanc d'oeuf
- Quelques gouttes de jus de citron
- Quelques gouttes d'arôme de pandan (en épicerie asiatique)
- Quelques gouttes de colorant vert
-

Recette:

Mélanger la farine de riz, le sucre et la levure avec les oeufs et le lait de coco.

Ajouter la noix de coco râpée.

Préchauffer le four à 180°C (th 6). Remplir 6 moules à muffins avec la pâte et cuire 20 mn. Laisser refroidir les gâteaux.

Préparer le glaçage en battant au fouet électrique le sucre glace, le blanc d'oeuf et le citron. Ajouter quelques gouttes de pandan et mélanger de nouveau.

Décorer le dessus des gâteaux avec le glaçage: soit à la poche à douille, soit à la cuillère.

Ajouter quelques gouttes de colorant vert au reste du glaçage et finir de décorer les cupcakes avec cette autre couleur.

Laisser sécher le glaçage 30 mn à la porte du four ouvert et encore chaud avant de déguster les cupcakes.

