



CUPCAKES A LA COURGE

A savoir : pour obtenir 200gr de purée, cuisez à la vapeur 230gr de courge coupée en cubes.



Ingrédients pour 12 cupcakes : 120gr de farine, 140gr de sucre semoule, 1 c. à café de levure, 1 1/2 c. à café de cannelle moulue, une pincée de sel, 40gr de beurre à température ambiante, 120ml de lait entier, 2 œufs moyens, 200gr de courge en purée (Butternut), 200ml de crème fleurette, cannelle pour décorer.

Mettez dans le bol du robot, avec le batteur à feuille, la farine, le sucre, la levure, le sel, la cannelle et le beurre, puis battez à petite vitesse jusqu'à ce que vous ayez un ensemble sableux et homogène. Ajoutez le lait, petit à petit, puis les œufs. Arrêtez le batteur et ajoutez la courge, mélangez à la main avec une cuillère en bois ou une spatule. Versez la pâte dans les caissettes à muffins et enfournez 20 minutes à 170°C. Laissez refroidir les muffins sur une grille. Montez la crème en chantilly, décorez les cupcakes et saupoudrez-les de cannelle. Réservez au frigo jusqu'au moment de servir.

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

2007-2014 ©That's Amore! Tous droits réservés.