Torah-Box.com
judaïsme entre femmes

CUPCAKES AU CITRON

Pour 12 cupcakes Temps de préparation : 10 min Cuisson : 20 min Difficulté : facile

Ingrédients

4 œufs

½ verre d'huile

Le zeste d'un citron

Le jus d'un citron

1 verre de sucre

1 verre de farine tamisée

1 cuillère à café de levure chimique

1 pincée de sel

Réalisation

Dans un saladier, mélangez ensemble le zeste de citron et le sucre.

Séparez le blanc des jaunes et mettez les jaunes dans le saladier. Fouettez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez-y le jus de citron et l'huile tout en mélangeant. Ajoutez ensuite la farine tamisée ainsi que la levure. Le mélange doit être bien homogène.

Dans un autre saladier, mettez les blancs, ajoutez une pincée de sel et montez-les en neige bien ferme à l'aide du fouet électrique.

Mettez 1/3 des blancs dans le saladier contenant le mélange jaune d'œufs, sucre etc. et incorporez-les délicatement d'un mouvement régulier allant du bas vers le haut et en tournant le saladier afin de ne pas casser les blancs.

Ajoutez ensuite un autre tiers puis le reste des blancs.

Mettez les protections en papier dans les moules à cupcakes. Versez la pâte dans les moules et enfournez dans un four préalablement chauffé à 180C.

Laissez cuire 15-20 min, vérifiez la cuisson à l'aide d'un cure dent si vous n'êtes pas sûre que le gâteau est cuit.

Bon appétit !