Cupcakes à la noix de coco

Recette de V-ZUG SA



Préparation	45 min
Temps de cuisson	30 min
Pièces	8
Appareil	CombairSteamer V2000 à partir de 2021

avec glaçage aux noix de cajou

Cupcakes

Beurre pour graisser le plat

100 g de beurre, ramolli

50 g de sucre glace

2 œufs

90 g de flocons de noix de coco

80 g de farine blanche

1 cc de levure chimique

1 pincée de sel

½ cc de pulpe de vanille

Sirop

100 g de sucre

200 ml d'eau

3 citrons verts, zeste râpé

4 cs de jus de citron vert

Nappage à la noix de cajou

50 g de beurre ou de margarine

50 g de sucre glace

150 g de mousse de noix de cajou

1 pointe de couteau de pulpe de vanille

2 cs de jus de betterave

Dressage

Quelques fleurs comestibles

Cupcakes

Graisser une plaque à muffin.

Battre au fouet le beurre et le sucre glace dans un saladier jusqu'à ce que la préparation blanchisse. Ajouter les œufs un par un et mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène. Ajouter le reste des ingrédients jusqu'à la vanille incluse et bien mélanger.

Répartir la pâte sur la plaque à muffin. Cuire à la vapeur à 100 °C sur une plaque en acier inox perforée pendant 30 minutes.

Sirop

Mettre tous les ingrédients dans une casserole, porter à ébullition et laisser mijoter à petit feu pendant 5 minutes environ.

Nappage à la noix de cajou

Battre au fouet le beurre et le sucre glace dans un saladier jusqu'à ce que la préparation blanchisse. Ajouter le reste des ingrédients, mélanger.

Dressage

Arroser les muffins encore dans les moules de sirop chaud, démouler et laisser refroidir.

Badigeonner le nappage sur les muffins et décorer de fleurs comestibles.

Etapes de cuisson

Cuire à la vapeur 100 °C pendant 30 min

Conseils

Il est possible de réaliser sa propre mousse de noix de cajou. Pour cela: faire légèrement griller les noix de cajou dans une poêle ou dans le four, laisser refroidir et réduire en fine purée.

Accessoires

Plaque pour 8 muffins en silicone ou en acier.

Plaque en acier inox perforée

Informations complémentaires

Créée le	26.01.2022