Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

cupcake au citron

Ingrédients

110g de beurre , 110g de farine, 100g de sucre en poudre, 2 oeufs , 100g de lemon curd, 2 cuillères à café de baking powder, 1 cuillère à soupe de lait,

Préparation

Préchauffer le four à 180°. Placer 6-7 caissettes à muffins dans un moule.
Laver et couper les fruits rouges en petits cubes. Réserver.
Mettre le beurre dans un saladier et le travailler un peu afin qu'il s'assouplisse. Battre les œufs et les incorporer au beurre.
Ajouter le reste des ingrédients et mélanger jusqu'à ce que la pâte soit homogène.
Ajouter les fruits en dés à la pâte.
Remplir les caissettes au 2/3 et faire cuire 15 minutes. (Vérifier en enfonçant un couteau dans l'un d'eux et vérifier que la lame ressorte sèche.)
Laisser refroidir.
Avec la pointe d'un couteau, creuser le sommet du cup cake et y enfoncer une noisette de lemon curd.
Garnir avec une crème au beurre légère parfumée au citron ou à la vanille.

Notes :