

Cupcakes à la Violette

Pour 16 Cupcakes ou 30 minis.

Préparation : 20 min - Cuisson : 15 à 20 min



Ingrédients :

Pour les **cupcakes** :

- 4 gros œufs
- 200g de farine
- 1/2 citron
- 1/2 cuillère à café de sel
- 1 cuillère à café de bicarbonate de soude
- 200g de sucre en poudre
- 200g de beurre mou
- 1 cuillère à café d'arôme de violette
ou 3 cuillères à soupe de sirop de violette

Pour le **glaçage au sucre** :

- 250g de sucre glace
- 1 blanc d'œuf
- le jus d'1/2 citron
- colorant violet
- 2 cuillères à café de sirop de violette
(facultatif)
- Violettes en sucre ou autres décors

Matériels spécifiques utilisés :

Un moule à mini-muffins de 20 empreintes et un moule à muffin de 6 empreintes.

Réalisation :

Préparer les **cupcakes** :

- Préchauffer le four à 180°C.
- Dans un saladier, mélanger la farine, le sel et le bicarbonate
- A l'aide d'un batteur, fouetter le sucre, le beurre coupé en morceaux et l'arôme de violette ou le sirop jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne crémeux.
- Ajouter les œufs un à un sans cesser de fouetter.
- Incorporer petit à petit le mélange sec tamisé.
- Fouetter encore 2 ou 3 minutes jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- Remplir aux 2/3 les moules de pâte.
- Enfourner pour 15-20 minutes selon la taille des moules.
- Sortir les cupcakes du four et laisser refroidir.

Préparation du **glaçage** :

- Fouetter le sucre glace et le blanc d'œuf dans un saladier.
- Incorporer progressivement le jus de citron.
- Continuer de fouetter jusqu'à ce que le mélange épaississe ; il doit former un ruban autour du fouet. Ajouter du sucre glace si c'est trop liquide ou du citron si trop pâteux.
- Verser quelques gouttes de colorant violet et un peu de sirop. Bien remuer.

- Étaler le glaçage sur les cupcakes avec une petite cuillère (un glaçage de bonne consistance doit napper le cupcake).
- Décorer chaque cupcake d'une violette en sucre ou d'une autre déco au choix !