



# 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.

## Etapas 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

