

Cupcakes à la lime + mon ingrédient secret : le Cremin!

DESSERTS - RECETTES



NOMBRE DE PORTION : 24

TEMPS DE PRÉPARATION : 5 MIN

TEMPS DE CUISSON : 20 MIN

TEMPS DE REPOS : 1H

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

Cupcakes

- 1 boîte de mélange à gâteau au citron (genre Betty Crocker)
- 1 boîte de Jell-O à la lime
- 3/4 tasse d'eau
- 1/3 tasse de jus de lime
- 3 oeufs
- 4-5 gouttes de colorant vert

Glaçage

- 3 tasses de Cremin
- 2 c. à table de jus de lime
- 1/2 c. à table de zeste de lime + un peu pour décorer

Préparation

1. Préchauffer le four à 350 F.
2. Dans un grand bol, mélanger au batteur tous les ingrédients des cupcakes pendant quelques minutes.
3. Remplir les moules à muffins aux deux tiers. Faire cuire de 19 à 22 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent ressorte sec des gâteaux.

4. Battre le Cremin pendant 5 minutes au batteur électrique ou à la mixette à haute vitesse. Ajouter le jus de lime et le zeste. Battre une minute.
5. Glacer les cupcakes quand ils seront froids.