

Cupcakes au gin tonic pour adultes à la dent sucrée.

DESSERTS - RECETTES



NOMBRE DE PORTION : 24

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 22 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 3 tasses de farine
- 2 c. à thé de poudre à pâte
- ¼ de c. à thé de sel
- 1 tasse de beurre demi-sel température pièce
- 1 ¾ tasse de sucre
- 4 gros œufs
- 2 c. à thé de vanille
- 1 ½ c. à soupe de zeste de lime
- ¼ de tasse de gin (j'ai utilisé le gin Blue Sapphire)
- ¼ de tasse de tonic
- jus d'une lime

Crème au beurre au gin tonic:

- 1 tasse de beurre demi-sel
- 5 tasses de sucre à glacer
- 2-3 cuillères à soupe de gin (au goût)
- 2 cuillères à soupe de jus de lime
- 2 cuillères à soupe de tonic (ou plus pour ajuster la consistance du crémage)
- quelques gouttes de colorant vert en gel (pour faire cute)

Préparation

1. Préchauffer le four à 350 degrés. Répartir des papiers à cupcakes dans 2 moules à muffins.
2. Dans un bol, mélanger la farine, la poudre à pâte et le sel. Réserver.
3. Dans un autre bol, crémer le beurre. Ajouter le sucre et mélanger à vitesse moyenne jusqu'à ce que le mélange pâlisse, environ 5 minutes.
4. Ajouter les œufs, un à la fois, en mélangeant bien entre chaque ajout.
5. Ajouter la vanille et les zestes en mélangeant.
6. Dans une tasse à mesurer, mélanger le gin, le tonic et le jus de lime.
7. Ajouter la moitié de la farine au mélange de beurre et mélanger à basse vitesse jusqu'à ce que la farine soit bien incorporée. Ajouter les ingrédients liquides. Terminer avec le reste de farine et mélanger jusqu'à homogénéité.
8. Répartir 1/3 de tasse du mélange dans chaque cavité des moules à muffins et faire cuire pendant 18-22 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent ressorte propre.
9. Laisser refroidir complètement avant de glacer avec la crème au beurre

Crème au beurre au gin tonic:

1. Mélanger tous les ingrédients d'abord à basse vitesse pour bien incorporer tous les ingrédients puis à vitesse maximum jusqu'à ce que le mélange soit bien fouetté et léger (une dizaine de minutes)
2. Glacer les cupcakes au goût et ajouter des zestes de limes pour décorer (ou des petites billes de sucre comme j'ai fait).