

**Temps de cuisson :** 22 minutes

**Temps de préparation :**

**Degré de difficulté :** Facile

**Portion :** 24 cupcakes

## Cupcakes à la lime et crème Crémien



### 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 Crémien
- 2 c. à table de jus de lime
- 1/2 c. à table de zeste de lime + un peu pour décorer

### Marche à suivre :

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

Source : <https://cinqfourchettes.com/2015/03/cupcakes-la-lime-mon-ingredient-secre.html>