THE J.M. SMUCKER Co

Cupcakes à la limonade de framboise

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
1 hr 30 mins	22 mins	18	N/A

Ingredients

- **Cupcakes:**
- 1 tasse (250 mL) de beurre, ramolli
- 1 3/4 tasse (425 mL) de sucre
- 3 œufs
- 2 c. à thé (10 mL) d'extrait de vanille
- 3 tasses (750 mL) de farine à gâteaux et pâtisseries Premier choix Robin Hood®

  Robin Hood® Best for Cake & Pastry Flour

- 1 c. à table (15 mL) de poudre à pâte
- 1/4 c. à thé (2 mL) de sel
- 1 tasse (250 mL) de lait évaporé Carnation®, type au choix
- 1/2 tasse (125 mL) de jus de citron
- **Garniture au citron:**
- 1 boîte (300 mL) de lait condensé sucré Eagle Brand®
- 1/2 tasse (125 mL) de jus de citron
- **Glaçage à la limonade de framboise:**
- 1/2 tasse (125 mL) de beurre, ramolli
- 1/2 tasse (125 mL) de confiture aux framboises Smuckers® sans pépins
- 3-4 tasses (750 mL - 1 L) de sucre glace
- 1/4 tasse (50 mL) de lait évaporé Carnation®, type au choix
- 1 c. à table (15 mL) de zeste de citron, facultatif
- Sucres décoratifs, framboises pour garnir

Directions

Step 2:

Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Tapisser 18 moules à muffins de coupelles de papier.

Step 3:

Battre le beurre en crème avec le sucre dans un grand bol à vitesse moyenne du batteur électrique jusqu'à homogénéité.

Step 4:

Ajouter les œufs, un à la fois, en battant bien après chaque ajout. Ajouter la vanille.

Step 5:

Tamiser la farine, la poudre à pâte et le sel dans un bol moyen. Ajouter alternativement le mélange de farine et le lait, en battant après chaque ajout. Incorporer le jus de citron. Répartir la pâte dans les moules à muffins préparés.

Step 6:

Faire cuire au four préchauffé de 20 à 22 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre. Laisser refroidir dans le moule pendant 5 minutes, puis démouler et laisser refroidir complètement sur une grille. Refroidir au réfrigérateur pendant 30 minutes si les dessus sont collants.

Step 8:

Combiner les ingrédients dans un bol moyen. Laisser reposer jusqu'à épaississement.

Step 10:

À l'aide d'un couteau tranchant, découper un cercle au centre des petits gâteaux refroidis pour créer un petit trou d'environ 1 po (2,5 cm) de profondeur. Retirer le dessus et déposer la garniture au citron à la cuillère ou à l’aide d’une poche à douille dans le trou, soit environ 2 à 3 c. à thé (10 à 15 ml) par cupcake. Retirer la partie pointue du dessus et presser délicatement le morceau rond sur le dessus de la garniture. Réfrigérer pendant la préparation du glaçage.

Step 12:

Battre le beurre en crème avec la confiture et la moitié du sucre glace dans un grand bol avec un batteur électrique jusqu'à l'obtention d'une texture légère. Ajouter le lait évaporé et le zeste de citron si utilisé. Incorporer graduellement le reste du sucre glace en battant jusqu'à l'obtention d'une texture légère et mousseuse. Déposer dans une grande poche à douille.

Step 13:

Glacer les cupcakes, les garnir de sucres décoratifs et de framboises si désiré.

Step 15:

Astuce : Pour une version sans gluten, suivez cette recette de pâte à cupcakes et éliminez les graines de pavot. Remplissez et glacez comme indiqué ci-dessus, en veillant à ce que les autres ingrédients soient exempts de gluten.

Images

