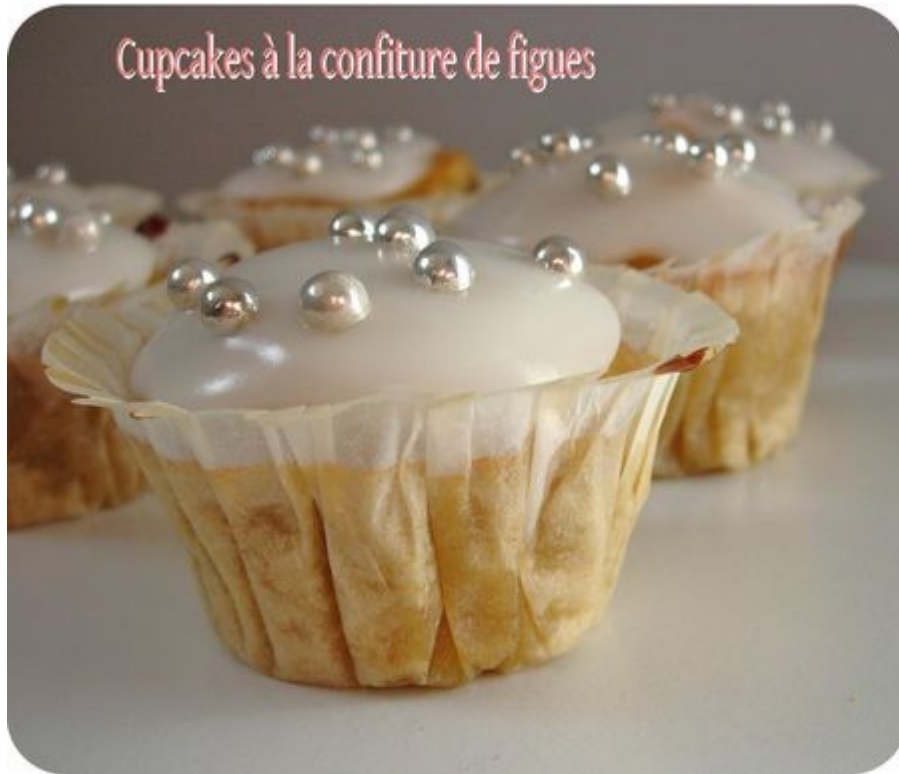


Cuisine et
dépendances

Cupcakes à la confiture de figes



De mignons petits cupcakes au bon goût de figes, recouverts d'un glaçage simple au sucre glace et au jus de citron. Pour cette seconde tentative, j'ai bien cru que j'allais (encore) foiré la recette : j'ai un peu trop prolongé le temps de cuisson, la confiture au coeur du gâteau a donc commencé à entrer en ébullition, remontant à la surface du muffin qui n'a pas manqué à s'ouvrir (un peu genre Vésuve qui se réveille) - comme vous pouvez le voir sur les photos sans glaçage. Je m'attendais à la grosse galère pour étaler uniformément le fondant sur ce cratère et puis finalement la pâte a un peu dégonflé une fois refroidie, permettant au glaçage bien épais de camoufler la surface fendue.

Ingrédients (pour 12 cupcakes) :

- un pot de yaourt (le pot servira à faire la mesure)
- 3 pots de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 2 pots de de sucre
- 4 œufs
- un pot d'huile de goût neutre (pépins de raisin par exemple)
- 150 g de confiture de figes blanches
- parfum : j'ai mis de l'amaretto (la recette originale indique du sucre vanillé)

Pour le glaçage :

- 100 g de sucre glace
- quelques gouttes de jus de citron
- facultatif : quelques billes d'argent en sucre

Préparation :

Préchauffer le four à thermostat 6 (180°C).

Mélanger au fouet le yaourt et le sucre. Ajouter les œufs un à un et mélanger au fur et à mesure. verser l'huile et l'amaretto. Finir par la farine mélangée à la levure en l'incorporant progressivement.

Verser la préparation dans des moules à muffins en silicone (on peut préalablement disposer des caissettes en papier dans les empreintes), jusqu'à la moitié de la hauteur du moule. Ajouter au centre une cuillère à soupe de confiture et verser le reste de la préparation pour finir de remplir le moule.

Enfourner et laisser cuire 20 min à 25 min. Démouler une fois que les gâteaux sont tièdes. Laisser refroidir complètement sur une grille.

Préparer le glaçage : mélanger le sucre glace avec quelques gouttes de jus de citron. On obtient un pâte à fondant épaisse.

Napper les muffins complètement refroidis du glaçage. Décorer de quelques billes argentées.

Recette inspirée du blog d'[Ema](#).

Le 08 Novembre 2010 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2010/11/08/19491259.html>