



D'IRLANDE ET DU MONDE ENTIER !

RECETTE

Cupcakes Citron

une gourmandise anglo-saxonne



Délicieux cupcakes à base de crème au citron typiquement britannique.

Idéal pour un tea time ou un goûter en famille !

Shopping list

- LA LEMON CURD COTTAGE DELIGHT 340G
- AUTRES INGRÉDIENTS À DÉCOUVRIR AU VERSO



POUR
12
CUPCAKES

15
MINUTES
DE
PRÉPARATION

20-25
MINUTES
DE
CUISSON

Ingédients

- 350G DE FARINE
- 140G DE SUCRE
- 2 CITRONS
- 2 ŒUFS
- 300ML DE CRÈME FRAÎCHE ÉPAISSE
- 150G DE LEMON CURD COTTAGE DELIGHT
- 100G DE BEURRE

- 6) Cuire pendant 20-25mn jusqu'à ce qu'ils soient dorés
- 7) Pour le nappage, mixer 3 cuillères à soupe de lemon curd Cottage Delight avec 150ml de crème épaisse
- 8) Garnir les cupcakes avec le nappage et ajouter quelques zestes pour la décoration

LES ÉTAPES

- 1) Préchauffer le four à 180°
- 2) Presser les 2 citrons pour avoir du jus, conserver quelques zestes
- 3) Mélanger la farine, le sucre, le jus de citron et le zeste
- 4) Dans un autre saladier, mélanger les 2 œufs battus avec 150ml de crème épaisse, 150g de lemon curd Cottage Delight, 100g de beurre
- 5) Mélanger le tout. Placer l'ensemble dans 12 moules à cupcake

Découvrez nos produits sur www.comptoir-irlandais.com dans nos 45 boutiques et sur les réseaux sociaux



#Comptoir Irlandais



POUR VOTRE SANTÉ, PRATIQUEZ UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE RÉGULIÈRE.
www.mangerbouger.fr