

## ***Cupcakes citron jaune, citron vert et gingembre***

Voici des petits cupcakes très tea time. Ils se dévorent parfaitement avec un thè à la menthe.



### **Ingrédients pour douze cupcakes :**

116 gr de beurre demi-sel en pommade  
116 gr de sucre roux  
2 œufs  
133 gr de farine  
1 cuillère à café de levure chimique  
le zeste d'un citron jaune non traité  
le zeste d'un citron vert non traité  
1 cuillère à café de pâte de gingembre

### **Pour le glaçage:**

83 gr de beurre doux en pommade  
133 gr de sucre glace  
quelques gouttes de colorant vert ou une pointe de couteau de colorant en poudre

### **Préparation:**

1. Préchauffer le four à 180°
2. Fouetter le beurre et le sucre.
3. Ajouter les oeufs, bien mélanger
4. Ajouter la farine et la levure. Bien mélanger de nouveau.
5. Zester les citrons au dessus de la pâte et ajouter la cuillère à café de gingembre. Bien mélanger.
6. Garnir les 12 alvéoles de vos moules à muffins avec de jolies caissettes en papier.
7. Pour un résultat bien homogène j'ai utiliser une poche à douille pour mettre la pâte dans les moules. Vous utilisez, bien sûr, la technique que vous voulez.
8. Enfourner pour 20 minutes.

Une fois les muffins sortis du four laisser les refroidir avant de préparer votre glaçage.



Pour le glaçage:

1. Fouetter le beurre avec le sucre glace.
2. Ajouter le colorant et mélanger à nouveau.
3. Pocher votre glaçage selon votre envie. Ajouter des petites décorations en sucre si vous le souhaitez.



Bon thé!