



Torah-Box.com

j u d a ï s m e e n t r e f e m m e s

CUPCAKES OU CAKE AU CITRON POUR PESSA'H

Pour 8 personnes Temps de préparation : 10mn Cuisson : 15-30mn Difficulté : facile

INGREDIENTS

Pour la pâte à (cup)cake :

- 4 œufs entiers vérifiés
- 1/2 verre d'huile
- 1 verre de sucre (220g)
- 1 verre de fécule de pomme de terre (220g)
- 1 sachet de levure chimique Cachère Lépeša'h
- 1 zeste de citron
- 1 pincée de sel

Pour le glaçage:

- 30g de sucre glace Cachère Lépeša'h
- le jus d'1/2 citron



ASTUCES

La fécule de pomme de terre sèche beaucoup plus vite que la farine de blé. Je vous conseille donc de tenir le cake ou les cupcakes au congélateur si jamais vous les préparez plus de 24h à l'avance. Sortez-les 2-3 heures avant et laissez-les à l'air libre avant de les servir.

REALISATION

Dans un grand saladier, mettez le sucre en poudre, les œufs et le zeste de citron, et, à l'aide d'un fouet, battez jusqu'à ce que le mélange devienne un peu mousseux et plus clair. Ajoutez-y l'huile, puis la fécule de pomme de terre, le sel, et la levure chimique. Mélangez bien le tout pour obtenir une pâte homogène. Versez ensuite dans des petits moules à cupcakes ou alors dans un grand moule à cake. Enfournez-les à 180C et en fonction de la taille de votre moule, et laissez cuire entre 15 à 30mn. Vérifiez avec la pointe d'un couteau la cuisson de votre cake et laissez-le refroidir. Préparez votre glaçage en mélangeant le sucre glace et le jus de citron. Vous pouvez ensuite décider de verser le glaçage sur le cake en entier ou alors le décorer en faisant des arabesques à l'aide d'une cuillère, comme sur la photo. Plus vous ajoutez du sucre glace, plus votre glaçage sera épais, et donc plus malléable, si vous souhaitez faire des dessins.