

CUPCAKES AU PESTO

Une petite entrée à proposer avec une bonne salade, ou en version miniature en apéro, ces petits cupcakes ont toujours un succès fou !

Voilà la formule magique pour une dizaine de cupcakes

Pour les muffins

- * 50 g de farine de sarrasin et 50 g de farine de riz (ou de blé)
- * 1 sachet de levure chimique
- * 1 œuf
- * 120 ml de lait demi-écrémé
- * 25 g de beurre demi sel fondu
- * 2 cuillères à soupe de pesto (Fait maison c'est toujours mieux, mais en hiver c'est un peu compliqué, vous trouverez du pesto vert dans toutes les grandes surfaces)

Pour le glaçage

- * Fromage frais (Type Saint Morêt)
- * 3 Cuillères à soupe de pesto

Préchauffer le four à 180°C.

Battre l'œuf, le lait et le beurre jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Ajouter petit à petit la farine, la levure, le sel et le pesto et continuer à mélanger.

Placer une dizaine de caissettes en papier dans des moules à muffins (pour éviter que les caissettes s'élargissent à la cuisson).

Verser cette pâte dans les moules et enfourner pour 20 minutes.

Une fois cuits; laisser les muffins dans leurs caissettes refroidir sur une grille.

Pour le glaçage des cupcakes, Battre au fouet le fromage frais avec le pesto, puis à l'aide d'une poche à douille (cannelée) ou avec une cuillère si vous le préférez, pocher le glaçage sur les muffins refroidis.

Régalez Vous !