

Cupcake Fraise/citron

Ingrédients

Pour 12 cupcakes

4 oeufs
200 gr de beurre mou
180 de sucre
200 gr de farine
1 sachet [de levure de chez bienmanger \(sans gluten\)](#)
confiture de fraise
[Arôme fraise](#) de chez bienmanger (10 gouttes)

Pour le glacage

100 gr de beurre mou
150 gr de sucre glace
4 CS de lait
arome citron (10 gouttes)
colorant alimentaire jaune
Quelques amandes effilées grillées



Mélanger le sucre et les oeufs, ajouter le beurre ramolli, la farine avec la levure. remuez afin d'obtenir une pâte homogène, ajouter l'arôme fraise Préchauffer le four à 180°C. Remplissez au 3/4 les moules à muffins, de pâte (1CS) en versant dans chaque alvéoles 1CC de confiture de fraise. Remettre de nouveau 1CS de pâte. Enfournez pendant 20 mn. Attendre le refroidissement et placer les muffins dans les caissettes.

Préparer le glacage.

Dans le bol d'un mixer, mélanger beurre+sucre glace+lait+arôme citron. Mélanger pendant 2 mn.

Remplir la poche à douille de glacage, enroulez l'extrémité de la poche et pressez en maintenant la poche entre le pouce et l'index. Commencez le décor en formant un mouvement circulaire en partant de l'extérieur et en finissant au centre du cupcake. Parsemez les cupcakes d'amandes effilées que vous aurez grillées au four.