

Cupcakes à la piña colada



12 portions

Ingrédients

Cupcakes

375 ml (1½ tasse) de farine tout usage
10 ml (2 c. à thé) de poudre à pâte
Une (1) pincée de sel
2 œufs
160 ml (⅔ tasse) de sucre
180 ml (¾ tasse) d'huile végétale
La chair d'un (1) avocat, en purée
Le zeste d'une (1) lime
180 ml (⅔ tasse) de lait

Glaçage

225 g (½ lb) de fromage à la crème
60 ml (¼ tasse) de crème de noix de coco (attention : pas de lait de noix de coco!)
250 ml (1 tasse) de sucre à glacer

Garniture

Flocons de noix de coco grillés, quartiers d'ananas grillés et cerises au marasquin pour garnir

Préparation

1. Préchauffer le four à 350°F (180°C).

Astuce

Si vous n'avez pas de poche à pâtisserie à la maison : Couper le papier pour avoir une forme triangle. Enrouler

Cupcakes à la piña colada

2. Dans un bol, tamiser la farine avec la poudre à pâte et le sel. Réserver.
3. Battre les œufs et le sucre au malaxeur. Ajouter l'huile en filet tout en mélangeant jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène. Ajouter la purée d'avocat et le zeste de lime. Ajouter la farine en alternance avec le lait.
4. Verser le mélange dans douze moules de papier pour cupcakes et cuire environ 20 minutes.
5. Battre le fromage à la crème, la crème de noix de coco et le sucre à glacer au malaxeur.
6. Une fois les cupcakes cuits et bien refroidis, les garnir de glaçage à l'aide d'une poche à pâtisserie*, les parsemer de noix de coco grillée et les décorer de quartiers d'ananas grillés et de cerises au marasquin.

fermement le papier en forme de cornet. Verser la préparation de glaçage et pousser vers le fond. Plier l'extrémité pour bien fermer le cornet. Couper le bout en biais et appliquer le glaçage comme les professionnels!