



Mon secret pour contrer la crise d'adolescence : des cupcakes à la citrouille!

[DÉJEUNERS-BRUNCHS](#) - [DESSERTS](#) - [RECETTES](#)



NOMBRE DE PORTION : 12

TEMPS DE PRÉPARATION :

10 MIN

TEMPS DE CUISSON :

25 MIN

TEMPS DE REPOS :

1 MIN

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

Cupcakes

- 2 tasses de farine
- 1 tasse de sucre
- 1/2 c. à thé de cannelle moulue
- 1/8 c. à thé de muscade moulue
- 1/8 c. à thé de gingembre moulu
- 1 1/2 c. à thé de poudre à pâte
- 1 c. à thé de bicarbonate de sodium
- 1/2 c. à thé de sel
- 2 oeufs
- 1 t. de purée de citrouille en conserve ou maison (voir notes en bas de la recette)
- 1/2 tasse de lait avec 1/2 c. à thé de vinaigre
- 1/4 tasse de compote de pomme ou d'huile végétale

Glaçage

- 1 paquet de 250 g de fromage à la crème ramolli
- 1 c. à tab de beurre à température de la pièce ou de margarine

- 1 c. à thé de vanille
- 1 tasse de sucre à glacer

Préparation

1. Dans un bol, mélanger les ingrédients secs. Dans un second bol, fouetter les oeufs puis ajouter le reste des ingrédients. Verser le mélange liquide sur le mélange sec et mélanger délicatement pour que la pâte soit humide.
2. Répartir la pâte dans douze moules à muffins et cuire à 375°F (190°C) pendant 25 minutes. Laisser refroidir.
3. Dans un bol, à l'aide d'un batteur électrique, battre le fromage à la crème, le beurre et la vanille. Ajouter le sucre glace en battant jusqu'à ce que la préparation soit lisse. Étendre le glaçage sur le dessus des petits gâteaux refroidis.

*Si vous congeler, ne pas mettre le glaçage. Le faire seulement au moment de servir.