



Inscrivez-vous à l'infolettre et profitez d'une foule de privilèges!

Je m'inscris! X



Petits gâteaux au citron et à la noix de coco

Par Coup de Pouce

**COUP
POUCE**

INGRÉDIENTS

Petits gâteaux au citron et à la noix de coco:

- 1/2 tasse de beurre ramolli
- 1 tasse de sucre
- 2 oeufs
- 1 1/2 tasse de farine
- 1/2 tasse de flocons de noix de coco
- 4 cuillères à thé de zestes de citrons râpé
- 1 cuillère à thé de poudre à pâte
- 1/4 cuillère à thé de sel
- 1/2 tasse de lait

Glaçage au fromage à la crème et au citron:

- 2 cuillères à table de fromage à la crème ramolli
- 1 cuillère à table de beurre ramolli
- 1/2 cuillère à thé de zeste de citron râpé
- 1 1/2 cuillère à thé de jus de citron
- 1 tasse de sucre glace
- 1/2 tasse de flocons de noix de coco
- Fines lanières de zeste de citron (facultatif)

PRÉPARATION

Préparation des petits gâteaux

Préparation	25 minutes
Cuisson	20 minutes
Portion(s)	12 portions

VALEURS NUTRITIVES

par petit gâteau

Fibres	1 g
Sodium	177 mg
Protéines	3 g
Calories	302
Total gras	13 g
Cholestérol	57 mg
Gras saturés	9 g
Total glucides	43 g

1. Dans un bol, à l'aide d'un batteur électrique, battre le beurre et le sucre jusqu'à ce que le mélange ait pâli. Ajouter les oeufs un à un, en battant bien après chaque addition. Dans un autre bol, mélanger la farine, les flocons de noix de coco, le zeste de citron, la poudre à pâte et le sel. Incorporer les ingrédients secs au mélange de beurre en trois fois, en alternant avec le lait. Verser la pâte dans 12 moules à muffins beurrés et farinés ou tapissés de moules en papier.

2. Cuire au centre du four préchauffé à 350°F (180°C) pendant 20 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre des petits gâteaux en ressorte propre. Démouler les petits gâteaux sur une grille et laisser refroidir complètement. (Vous pouvez préparer les petits gâteaux jusqu'à cette étape et les mettre côte à côte dans un contenant hermétique. Ils se conserveront jusqu'au lendemain à la température ambiante ou jusqu'à 2 semaines au congélateur.)

Préparation du glaçage

3. Dans un bol, à l'aide du batteur électrique (utiliser des fouets propres), battre le fromage à la crème et le beurre jusqu'à ce que le mélange ait légèrement gonflé. Ajouter le zeste et le jus de citron en battant. Incorporer le sucre glace en battant jusqu'à ce que le glaçage soit lisse et crémeux.

4. Étendre le glaçage sur les petits gâteaux refroidis. Parsemer de la noix de coco et garnir de lanières de zeste de citron, si désiré. (Vous pouvez préparer les petits gâteaux à l'avance et les mettre côte à côte dans un contenant hermétique. Ils se conserveront jusqu'au lendemain au réfrigérateur.)