

DE DOUX RÊVES AVEC UNE NOTE FRUITÉE DE SALLY

CUPCAKES MERINGUÉS À LA GROSEILLE



C'est le moment de faire de beaux rêves avec les petites gourmandises de @sallyswelt ! Aujourd'hui sur la carte des desserts : de délicieux cupcakes meringués à la groseille, que vous pouvez facilement réaliser. Ils rendront à coup sûr votre journée plus douce, tout en apportant une note particulièrement fraîche et fruitée.

INGRÉDIENTS

Pâte

- » 2 œufs
- » 150 g de babeurre
- » 150 g de sucre
- » 1 c. à c. d'extrait de vanille
- » 150 g d'huile de tournesol
- » 200 g de farine
- » 1,5 c. à c. de levure chimique
- » 100 g de noisettes (entières)

Garniture

- » 200 g de groseilles

Meringue

- » 4 blancs d'œufs
- » 1 pincée de sel
- » 200 g de sucre

**PRÉPARATION :**

- 01.** Déposez 24 caissettes dans une plaque à mini-cupcakes et préchauffez le four à 200 °C air chaud.

Pâte :

- 02.** Assembler les ingrédients liquides. Mélanger ensemble les ingrédients secs avec un fouet ou une cuillère de pâtisserie.
- 03.** Répartir la préparation dans les caissettes avec une cuillère à glace et déposer environ 3 à 4 groseilles sur chaque muffin.
- 04.** Faire préchauffer le four avant d'enfourner pendant env. 15 à 20 minutes. Les démouler puis les laisser refroidir sur une grille.

Meringue en bain-marie :

- 05.** Mélanger les blancs d'œufs avec le sel et le sucre dans un bol en métal et placer celui-ci au-dessus d'un bain-marie bouillant.
- 06.** Remuer la masse au-dessus du bain-marie pendant environ 7 minutes avec un batteur électrique ou un fouet électrique. La structure des blancs d'œufs se modifie ainsi.
- 07.** Retirer la meringue du bain-marie et remuer à froid avec le batteur électrique ou un robot ménager, cela prend environ 10 à 15 minutes.
- 08.** Verser la masse de meringue dans une poche à douille de votre choix.
- 09.** Dresser la meringue sur les muffins refroidis et, selon vos goûts, faire flamber la meringue avec un brûleur à gaz.

BON APPÉTIT !