

Cupcakes au citron meringués

Pour 4 personnes:

Pour les cupcakes:

- 2 œufs
- 200 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 100 ml de lait
- 300 g de farine
- 1 sachet de levure
- 100 ml d'huile
- 60 ml de jus de citron
- zestes de citron

Préparation :

Préchauffez le four th.6 (180°C).

Mélangez en incorporant au fur et à mesure les œufs, le sucre, le sucre vanillé, le lait, la farine, la levure, l'huile, le jus de citron et le zeste.

Beurrez vos moules à cupcakes et versez-y la pâte (ou versez directement dans vos caissettes à cupcakes).

Enfournez pendant 15 min puis laissez refroidir

Pour la meringue:

- 2 blancs d'œufs
- 50 g de sucre glace
- 1 c. à café de zestes de citron râpés

Pour la meringue :

Montez les blancs en neige très ferme en ajoutant au fur et à mesure le sucre glace. Incorporez délicatement le zeste de citron.

Répartissez ensuite la meringue sur vos cupcakes refroidis à la poche à douille, faites dorer quelques minutes au four.

Vous pouvez décorer d'un bonbon au miel ou au citron.