

BASE POUR CUPCAKES (FLUFFY CAKE)

Ingrédients

(pour 15 cupcakes)

6 œufs calibre moyen

40g de sucre + 40g de sucre

1 pincée de sel

60g de lait (ou 80g de lait si pas d'arôme)

20g de fleur d'oranger

(lait + arôme doivent faire 80g)

50g d'huile

80g de farine

Quelques gouttes de jus de citron



Préparation:

environ 15 min + 20 minutes de cuisson

Préchauffer le four à 170 degrés en chaleur statique.

Si vous devez enfourner plusieurs plaques en même temps, régler le four en chaleur tournante.

Mettre 5 jaunes et un œuf entier dans un cul de poule. Rajouter 40g de sucre, la pincée de sel, le lait, l'arôme et l'huile et mélanger le tout au fouet à main.

Rajouter progressivement la farine tamisée. Mélanger au fur et à mesure en incorporant la farine.

Battre les 5 blancs d'œufs au fouet électrique ou au robot. Une fois les blancs mousseux, y rajouter le jus de citron puis progressivement le sucre restant, comme pour réaliser une meringue. Monter les blancs jusqu'à ce qu'ils forment un «bec d'oiseau». Il faut qu'ils se tiennent mais ne soient pas trop fermes.

A l'aide d'une maryse, incorporer en plusieurs fois et délicatement les blancs d'œufs montés en neige au mélange précédent jusqu'à obtenir une pâte homogène (il ne doit pas rester de morceau de blanc) et mousseuse.

Placer les caissettes à cupcakes dans un moule à cupcakes si vos caissettes ne sont pas rigides. Verser la préparation quasiment jusqu'en haut des caissettes (laisser seulement quelques millimètres).

Enfourner les cupcakes sur une grille au plus bas du four, en chaleur statique si une seule plaque ou en chaleur tournante si plusieurs grilles en même temps (dans ce cas, espacer suffisamment les grilles).

Cuire à 170 degrés pendant 20 à 25 minutes .

Éteindre ensuite le four et laisser les cupcakes encore 5 min avant de les sortir.