

# Cookies, muffins et cupcakes

---

*10 recettes délicieuses inédites !*

Un ebook offert par [recette-americaine.com](http://recette-americaine.com)



---

<http://www.recette-americaine.com>

# Cupcakes aux figes et à la cannelle

---

**Pour 18 cupcakes**

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 15 minutes

## Ingrédients pour les cupcakes aux figes et à la cannelle:

- 90g de sucre
- 2 œufs
- ½ sachet de levure
- 100g de farine
- 1 cuillère de table de rhum
- 75g de beurre
- 1 cuillère à café de cannelle
- 100g de figes séchées

## Ingrédients pour le nappage des cupcakes aux figes et à la cannelle :

- 1 blanc d'œuf
- 3 cuillères de table de sirop de cannelle
- 150g de sucre glace

Tranchez les figes en petits dés et plongez-les dans un mélange du rhum et d'un peu d'eau chaude.

Laissez-les au moins une heure de façon à ce que les figes prennent l'arôme.

Préchauffez le four à 180°C (th.6) et placez les caissettes dans les moules à muffins.

Mélangez le sucre avec le beurre dans un saladier, puis toujours en mélangeant mettez les 2 œufs.

Rajoutez les autres ingrédients secs (figes, cannelle, levure et farine)

Mettez la pâte dans les moules et faites cuire entre 10 et 15 minutes.

Pour le glaçage, avec un fouet électrique ou manuel, faites monter les blancs en neige, rajoutez le sucre ainsi que le sirop tout en fouettant.

Une fois que le mélange est bien lisse, vous pouvez arrêter.

Mettez le nappage sur les cupcakes avant de servir.

Suggestion déco : Rajoutez une amande sur chaque cupcake

# Cupcakes aux noix

---

## Pour 18 cupcakes

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 15 minutes

### Ingrédients pour les cupcakes aux noix:

- 2 œufs
- 90g de sucre
- 100g de farine
- 1 cuillère de table de rhum
- 75g de beurre
- ½ sachet de levure
- 50g de cerneaux concassés

### Ingrédients pour le nappage des cupcakes aux noix :

- 200g de sucre glace
- 100g de beurre
- 1 cuillère à café d'extrait de café

Préchauffez le four à 180°C (th.6) et placez les caissettes dans les moules à muffins.

Mélangez bien avec un fouet le sucre avec le beurre.

Ajoutez les œufs sans arrêter de mélanger, ainsi que le reste des ingrédients (cerneaux de noix, rhum, farine, levure).

Répartissez la pâte dans les moules et mettez au four pendant 10 à 15 minutes.

Pour le glaçage, fouettez le beurre avec le sucre glace.

Mettez l'arôme de café et continuez à fouetter jusqu'à ce que le mélange soit crémeux.

Mettez la crème obtenue sur les gâteaux.

# Cupcakes de quatre heures

---

## Pour 18 cupcakes

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 20 minutes

### Ingrédients pour les cupcakes de quatre heures:

- 3 œufs
- 90g de sucre
- 90g de farine
- ½ cuillère à café d'arôme de vanille

### Ingrédients pour le nappage des cupcakes de quatre heures :

- 50g de pâte à tartiner à température ambiante
- 200g de sucre glace
- 100g de beurre

Préchauffez le four à 180°C (th.6°) et placez les caissettes dans les moules à muffins.

Préparez un bain-marie.

Dans ce bain marie, fouettez le sucre avec les œufs.

Une fois que le mélange a doublé, enlevez le récipient du bain marie et continuez de fouetter jusqu'à ce qu'il refroidisse.

Rajoutez petit à petit l'arôme de vanille et la farine.

Versez la pâte dans les moules et mettez au four 15 minutes.

Pour le glaçage, fouettez le beurre avec le sucre.

Une fois que le mélange est devenu crémeux rajoutez la pâte à tartiner en continuant à fouetter.

Rajoutez cette pâte sur les cupcakes.

Suggestion déco : rajoutez des noisettes sur les cupcakes

# Cupcakes meringués

---

## Pour 18 cupcakes

Préparation : 25 minutes

Cuisson : 15 minutes

## Ingrédients des cupcakes meringués :

- 150g de sucre roux
- 2 œufs
- 150g de farine
- 10cl de lait
- 50g d'amande en poudre
- 90g de beurre
- ½ sachet de levure
- ½ cuillère à café de cannelle

## Pour le nappage des cupcakes meringués :

- 200g de sucre
- 10cl d'eau
- 2 blancs d'œufs

Préchauffez le four à 180°C (th.6) et placez les caissettes dans les moules à muffins.

Fouettez le beurre avec le sucre, puis tout en continuant à fouetter, rajoutez les 2 œufs.

Ajoutez la levure, le lait et la farine.

Mélangez, puis ajoutez les amandes et la cannelle.

Versez la pâte dans les moules.

Dans une casserole, portez à ébullition le sucre et l'eau pour réaliser un sirop.

Une fois que l'eau bout, baissez la température pour que le sirop ne brûle pas. S'il prend peu à peu une teinte dorée, c'est bon.

Une fois qu'il est coloré et épais, sortez le du feu.

Montez les blancs en neige, et versez délicatement le sirop obtenu sur les blancs tout fouettant pour refroidir la situation

Versez le mélange obtenu sur la meringue.

Suggestion déco : rajoutez des amandes sur la meringue

# Muffins aux poires et au caramel

---

**Pour 12 muffins**

Préparation et cuisson 45 minutes

## Ingrédients :

- 85g de sucre blond
- 2 poires mûres
- 25g d'amandes effilées
- 300g de farine
- 2 ½ cuillère à café de levure
- 100g de beurre
- 2 cuillère à café de cannelle en poudre
- 1 pincée de sel
- 2 gros œufs
- 25cl de lait
- 100g de caramels mous

Préchauffez le four à 200°C (th 6-7)

Placez les caissettes en papier dans le moule à muffin.

Dans un saladier, mélangez ensemble la farine, la levure, la cannelle, le sel et le sucre.

Faites fondre le beurre, et fouettez le avec les œufs et le lait.

Retirez la peau des poires avec un économe, retirez les pépins, et coupez-les en morceaux. Faites également des morceaux du caramel.

Versez les deux mélanges liquides dans le même saladier.

Rajoutez les morceaux de poire ainsi qu'un 1/3 des morceaux de caramel.

Mélangez pour une pâte à l'aspect marbré.

Versez la pâte dans les moules à muffins, et rajoutez sur le dessus le reste des morceaux de caramel et les amandes effilées.

Faites cuire pendant 30 minutes.

Sortez et faites refroidir sur une plaque

# Muffins au citron vert et aux graines de pavot

---

Pour 12 muffins

## Ingrédients :

- 1 gros œuf
- 175 ml d'huile de tournesol ou d'arachide
- 150 ml de lait
- 225g de sucre en poudre
- 225g de farine
- 1 cuillère à café de levure chimique
- ½ cuillère à café de sel
- 1 gros blanc d'œuf
- 1 cuillère à soupe de jus de citron vert
- 1 cuillère à soupe de zeste de citron vert râpé
- 2 cuillères à café de graines de pavot

## Décoration du cupcake

- 2 cuillères à café de zeste de citron vert râpé
- 1 à 2 cuillères à café de graines au pavot

Préchauffer le four à 190 °C (th 6-7).

Mettre les caissettes en papier dans le moule.

Mettre tous les ingrédients secs dans un saladier (levure, sel, farine, sucre).

Mélanger.

Dans un autre saladier, fouetter ensemble l'huile avec l'œuf plus le blanc d'œuf.

Rajoutez le jus du citron vert ainsi que son zeste, et mélanger.

Rajouter le mélange liquide dans le mélange sec, et verser les graines de pavot.

Mélanger délicatement pour maintenir une consistance pas trop lisse.

Verser le mélange dans le moule jusqu'au 2/3.

Parsemer de zeste de citron vert râpé et de graines de pavot.

Cuire 25 minutes.

# Cookies aux pépites de chocolat noir et cerises

---

**Pour une trentaine de cookies**

Préparation : 20 min

Cuisson : 20 min

## Ingrédients :

- 375g de farine de blé T65
- 250g de pépites de chocolat noir
- 250g de beurre ou de margarine
- 1 œuf
- 350g de sucre de canne roux ou blond
- 150g de cerises séchées
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de vanille en poudre
- ½ sachet de levure sans phosphate

Préchauffer le four thermostat 4-5 (140°C).

Fouetter le beurre et le sucre.

Ajouter l'œuf, le sel et mélanger de nouveau.

A part, mélanger les autres aliments secs (vanille, levure, pépites de chocolat, cerises, farine).

Ajouter la moitié de cette préparation au mélange œuf / sucre / sel / beurre.

Bien mélanger.

Rajouter l'autre moitié et mélanger.

Une fois le mélange bien fait, utiliser une cuillère à soupe ou une cuillère à faire pour les boules de glaces pour prendre l'équivalent d'une boule de pâte à cookie.

La poser sur une plaque de cuisson.

Ecraser légèrement les boules de pâtes avant d'enfourner.

Faire cuire 15 à 20 minutes.



# Cookies aux pistaches

---

**Pour une trentaine de cookies**

Préparation : 15 min

Cuisson : 17 min

## Ingrédients :

- 1 œuf
- 350g de sucre de canne roux ou blond
- 350g de pistaches salées décortiquées
- 250g de beurre ou de margarine
- 375g de farine de blé T65
- 1 pincée de vanille en poudre
- 1 pincée de sel
- ½ sachet de levure sans phosphate

Préchauffer le four thermostat 4-5 (140°C).

Fouetter le beurre et le sucre.

Ajouter l'œuf et mélanger de nouveau.

A part, mélanger les autres aliments secs (sel, levure, vanille, pistaches, farine).

Ajouter la moitié de cette préparation au mélange œuf / sucre / sel / beurre.

Bien mélanger.

Rajouter l'autre moitié et mélanger.

Une fois le mélange bien fait, utiliser une cuillère à soupe ou une cuillère à faire pour les boules de glaces pour prendre l'équivalent d'une boule de pâte à cookie.

La poser sur une plaque de cuisson.

Ecraser légèrement les boules de pâtes avant d'enfourner.

Faire cuire 15 à 20 minutes.

# Muffins à l'orange

---

Pour 12 muffins

## Ingrédients des muffins à l'orange :

- 25 g de poudre d'amande
- Zeste d'orange râpé
- Jus d'une petite orange
- 6 cuillères à soupe de beurre, ramolli, ou de margarine
- 85 g de farine levante
- 85 g de sucre en poudre
- 1 gros oeuf, légèrement battu

## Garniture des muffins à l'orange :

- 1 orange
- 15 g d'amandes effilées
- 55 g de sucre en poudre
- Zeste d'orange râpé

Faire chauffer le four 20 à 25 minutes à 180°C (th 6).

Disposer des caissettes en papier dans les moules à muffin.

Dans un saladier, fouetter le beurre avec le sucre.

Ajouter petit à petit l'œuf.

Ajouter les ingrédients secs (poudre d'amande, zeste d'orange, farine).

Bien mélanger, puis verser le jus d'orange.

Mélanger encore puis verser la pâte dans les moules.

Faites cuire 20 à 25 minutes.

Pour réaliser la garniture, pressez l'orange, et versez son jus dans une casserole.

Ajoutez le sucre et le zeste d'orange.

Sur un feu doux, mélangez sans vous arrêter jusqu'à ce que le sucre se soit dissous.

Laissez sur le feu 5 minutes en surveillant que ça ne brûle pas.

Verser le sirop obtenu sur les muffins, et ajoutez les amandes effilées par-dessus.

# Muffins aux bananes et aux dattes

---

Pour 12 muffins

## Ingrédients :

- 2 bananes mûres
- 225 g de farine
- 2 gros blancs d'œuf
- 4 cuillères à soupe de lait écrémé
- 2 cuillères à café de levure
- 5 cuillères à soupe de sirop d'érable
- 1/4 de cuillère à café de sel
- ½ cuillère à café de poivre de la Jamaïque
- 5 cuillères à soupe de sucre en poudre
- 55 g de dattes,

Préchauffer le four à 200°C (th 6-7).

Mettre des caissettes dans les moules à muffin.

Dans un saladier, mélanger la levure, le sel, le poivre, le sucre et la farine.

Dans un autre saladier, fouetter les blancs d'œuf.

Ecraser les bananes et les ajouter, avec les dattes hachées, le sirop d'érable et le lait.

Verser le tout dans l'autre saladier, et mélanger juste un peu (le mélange ne doit pas être lisse).

Verser la pâte aux 2/3 dans les moules.

Faire cuire 25 minutes.