

## Recette de cupcakes Vegan

**Temps de préparation:** 20 minutes

**Temps de cuisson:** 20 minutes

### Ingrédients:

#### Gâteau:

- |  |   |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> 1 cuillère à table de vinaigre de cidre de pomme    | <input type="checkbox"/> 2 tasses de farine blanche                 |
| <input type="checkbox"/> 1 1/2 tasse de lait d'amande                        | <input type="checkbox"/> 1 tasse de sucre                           |
| <input type="checkbox"/> 1/2 tasse d'huile de coco fondu (désodorisé ou pas) | <input type="checkbox"/> 2 cuillère à thé de poudre à pâte          |
| <input type="checkbox"/> 1 1/4 cuillère à thé d'extrait de vanille           | <input type="checkbox"/> 1/2 cuillère à thé de sel                  |
|  | <input type="checkbox"/> 1/2 cuillère à thé de bicarbonate de soude |

#### Cr mage:

- |   |   |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> 1 canne de pois chiche froide (conserver l'aquafaba seulement) | <input type="checkbox"/> 1/2 tasse de sucre à glacer (ou un peu plus au goût) |
|   | <input type="checkbox"/> Colorant alimentaire (facultatif)                    |

### Matériel:

- Moules à muffins
- Tasse à mesurer
- Instruments à mesurer (cuillère à soupe et à thé)
- Trois bols   mélanger
- Spatule et fouet
- Batteur  lectrique

## Préparation:

Recette pour 18 cupcakes

1. Préchauffer le four à 350 degrés F (175 degrés C). Graisser les moules à muffins.
2. Mesurez le vinaigre de cidre de pomme dans une tasse à mesurer de 2 tasses. Remplir de lait d'amande pour obtenir 1 1/2 tasse. Laisser reposer jusqu'à ce que le lait devienne caillé, environ 5 minutes.
3. Dans un grand bol, fouetter ensemble la farine, le sucre, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude et le sel.
4. Dans un autre bol, mélanger au fouet le mélange de lait d'amande, l'huile de coco et la vanille.
5. Versez les ingrédients humides dans les ingrédients secs et remuez juste pour mélanger.
6. Déposer la pâte dans les tasses préparées, en la répartissant uniformément.
7. Faire cuire dans le four jusqu'à ce que le dessus se détende lorsqu'on le presse légèrement, de 15 à 20 minutes.
8. Préparer le glaçage. Mettre l'aquafaba dans un bol et battre pendant quelques minutes et quand il commence à monter, ajouter peu à peu le sucre à glacer et le colorant. Battre encore quelques minutes (c'est plus long que les blancs en neige classique) jusqu'à obtenir une consistance bien ferme. Il ne faut pas hésiter à les battre longtemps.
9. Laisser refroidir dans le moule posé sur une grille. Une fois refroidis, disposez les cupcakes sur un plat de service. Glacer avec le glaçage de votre choix.

## Sources:

[https://www.allrecipes.com/recipe/155534/vegan-cupcakes/?fbclid=IwAR1DWcPs-11he3\\_u9\\_Zc--pDRzj1c\\_QM1uhGxBzMloYMFFBa2p\\_Hvm1Am1c](https://www.allrecipes.com/recipe/155534/vegan-cupcakes/?fbclid=IwAR1DWcPs-11he3_u9_Zc--pDRzj1c_QM1uhGxBzMloYMFFBa2p_Hvm1Am1c)

<https://www.veganfreestyle.com/tarte-au-citron-meringuee-revisitee-vegan-et-sans-gluten/>