

Cupcakes à la citrouille, épices et glaçage au caramel

Bedon Gourmand

Ingrédients

- 2 tasses de farine tout usage
- 1 c. à thé de poudre à pâte
- Une grosse pincée de sel
- Une grosse pincée de cannelle, moulue
- Une grosse pincée de gingembre, moulu

INGRÉDIENTS HUMIDES

- 3/4 de tasse de sucre
- 2 œufs, légèrement battus
- 1 c. à soupe de jus de citron
- 1/4 de tasse d'huile végétale
- 1/4 de tasse de lait d'amande ou lait régulier
- 3/4 de tasse de purée de citrouille, du commerce ou maison

POUR LE GLAÇAGE

- 250 g de fromage à la crème, à température ambiante
- 1/2 tasse de beurre, à température ambiante
- 1 tasse de sucre glace
- 1 c. à soupe de tartina de caramel (dulce de leche)

Préparation

1. Préchauffer le four à 350 °F. Munir 12 moules à muffins de caissettes en papier. Réserver.
2. Dans un bol, mélanger la farine, la poudre à pâte, le sel, la cannelle et le gingembre. Réserver.
3. Dans un autre bol, mélanger tous les ingrédients humides. Verser sur les ingrédients secs et bien remuer.
4. Garnir les moules de pâte, puis enfourner pendant 25 minutes. Laisser refroidir complètement.
5. Dans un bol, battre tous les ingrédients « pour le glaçage » ensemble, puis servir avec les petits gâteaux.

Préparation: 20 minutes

Cuisson: 25 minutes

Quantité: 12

Se congèle

Source: [Trois fois par jour](#)