

Petits gâteaux au citron Meyer et aux bleuets

Ingrédients : pour 12 petits gâteaux

Gâteaux

1 ½ tasse (200 g) de farine tout usage
1½ cuil. à thé (7 g) de poudre à pâte (levure chimique)
¼ c. à thé de sel
½ tasse (120 g) de beurre non salé, t° de la pièce
1 tasse (200 g) de sucre
2 gros œufs
Zeste d'1 ½ citron Meyer
2 cuil. à table (30 g) de jus de citron Meyer
½ tasse (125 g) de babeurre
1 tasse (150 g) de bleuets frais

Glaçage

½ tasse (120 g) de beurre non salé à la température de la pièce
2 oz (60 g) de fromage à la crème
2 tasses (200 g) de sucre à glacer
2 cuil. à table (30 g) de jus de citron Meyer (mis 1 cuil. à table (15 g))
Zeste d' ½ citron Meyer

Étapes:

Gâteaux

Préchauffer le four à 325°F (163°C)

Dans un bol, mélanger ensemble la farine, la poudre à pâte et le sel. Réserver.

À la mixette, à vitesse moyenne élevée, crémier le beurre avec le sucre jusqu'à consistance légère et mousseuse. Ajouter les œufs, un à la fois, en battant bien à chaque addition jusqu'à ce que ce soit bien incorporé. Racler le bol si nécessaire. Ajouter le zeste de citron et le jus de citron et mélanger.

À faible vitesse, ajouter la farine en trois temps en alternant deux fois avec le babeurre. Bien incorporer à chaque addition.

Ajouter les bleuets et mélanger délicatement à l'aide d'une spatule.

Répartir équitablement le mélange dans les 12 cavités d'un moule à muffins et faire cuire de 25-30 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre d'un petit gâteau en ressorte propre.

Laisser reposer quelques minutes et démouler sur une grille. Laisser refroidir complètement.

Glaçage

Dans un bol, crémer le beurre et le fromage jusqu'à ce que le mélange soit épais et crémeux.

Ajouter graduellement le sucre en poudre en battant bien à chaque addition.

Ajouter le zeste et le jus de citron et bien mélanger.

Glacer les petits gâteaux et garnir de quelques bleuets si désiré.

BM: Oui, je le veux.

Source : [The Baker chick](#) (Recette partagée par [Maripel](#))

Par: [Blanc-manger](#)