

# CUPCAKES À FAIBLE TENEUR EN SUCRE

## INGRÉDIENTS POUR 20 PERSONNES

200 grammes de margarine

4 œufs

100g édulcorant tagatose (Damhert Tagatose)

200 grammes de farine auto-levante

Pincée de sel

(4 cuillères à soupe de cacao)

## PRÉPARATION

Préchauffez le four à 180 degrés.

Battre le beurre avec l'édulcorant liquide pendant 10 minutes, jusqu'à ce qu'un mélange blanc se forme.

Séparez le jaune d'œuf et le blanc d'œuf.

Tamiser la farine et ajouter au mélange avec une pincée de sel et le jaune d'œuf. Bien mélanger.

Battre le blanc d'oeuf jusqu'à ce qu'il soit ferme. Et mélangez-le doucement dans la pâte avec une spatule. Répartissez la pâte sur les cupcakes.

Cuire les cupcakes à 180 degrés pendant 18 à 20 minutes jusqu'à ce qu'ils soient cuits. Laissez-les refroidir sur une grille.

\* variante: en ajoutant 4 cuillères à soupe de cacao à la pâte, vous obtenez des cupcakes au chocolat.

## VALEUR CALORIQUE POUR 1 PERSONNE

84kcal par cupcake

# BON APPÉTIT !