

Cupcakes aux fruits des bois *extra!*



➔ 15 minutes de préparation

➔ 20 à 22 minutes de cuisson

Par
cupcake

➔ Pour 12 cupcakes

100 g de farine à levure incorporée

15 g de cacao en poudre

½ cc de levure

100 g de beurre à 41 %

100 g de sucre en poudre

2 œufs ■

1 cc d'extrait de vanille

60 g de fruits des bois frais ou surgelés

(pas besoin de les décongeler dans ce cas) ■

Pour décorer :

100 g de fromage frais à 0 % ■

2 cc de sucre en poudre

3 gouttes d'extrait de vanille

12 framboises fraîches (facultatif) ■

1 Faites préchauffer le four à 180 °C (th. 6).

Déposez 12 moules en papier dans un moule à mini-cakes.

2 Tamisez la farine, le cacao et la levure dans une terrine. Ajoutez le beurre, le sucre, les œufs et la vanille et mélangez avec une cuillère en bois pour obtenir une mixture homogène. Incorporez les fruits.

3 Versez la pâte dans les moules. Faites cuire au four 20 à 22 minutes. Laissez refroidir sur une grille à pâtisserie.

4 Préparez la décoration : mélangez le fromage avec le sucre et la vanille pour obtenir un mélange homogène. Décorez à la poche à douille et terminez avec une framboise.

Astuce Utilisez des fruits frais ou surgelés !
Framboises, myrtilles, mûres ou groseilles.