



Cupcakes Minnie à la framboise ♥

Délices Féeriques



Cupcakes framboise.

Pour l'anniversaire de ma petite sœur ♥
Petit dessert individuel que les enfants adorent.

J'ai réalisé un cupcake vanille et inséré une framboise dans la pâte avant cuisson. Rien de plus simple.

Voici la recette du biscuit pour 12 cupcakes environ :

- 110gr beurre pommade
- 200 gr Sucre
- 200 gr farine
- 1/2 sachet de levure
- 2 Cac de vanille liquide
- 12.5 Cl lait
- 24 framboises
- 1 moule à cupcakes
- Des caissettes à cupcakes spécial cuisson

1/dans le bol du robot : sucre + beurre : faire crémier à l'aide de la feuille

2/ajouter les œufs et la vanille continuer de mélanger

3/ ajouter le mélange farine +levure, mélanger.

4/ajouter le lait et bien mélanger

5/dans un moule à cupcakes, insérer des caissettes spéciales cuisson et remplir les caissettes au 3/4

6/ mettre 1 framboise dans chaque caissette et enfoncer légèrement.

7/ mettre le plat au four préchauffé à 180° pendant 20 min.

Laisser refroidir les cupcakes.

Le glaçage.

J'ai choisi un glaçage beurre et mascarpone .

Je trouve que c'est un glaçage qui se tient bien.

•100gr de beurre pommade

•100gr de mascarpone

•250 gr de Sucre glace

•colorant alimentaire

•1 poche à douille

•1 douille (j'utilise la 1M de wilton)

1/faire crémier le beurre +Sucre glace

2/ajouter la mascarpone et bien mélanger

3/vous pouvez ajouter une pointe de couteau de colorant alimentaire

4/mettre le glaçage dans la poche à douille et décorer vos cupcakes.

J'ai ajouté une petite décoration Minnie et une jolie framboise.



Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur zodiosphere.fr