

Cupcakes façon Bakewell tart

Pour 12 Cupcakes:

Une pâte brisée
90 gr de beurre
80 gr de sucre
2 œufs
un peu d'extrait d'amandes amères
70 gr de poudre d'amandes
40 gr de farine
1/2 cac de levure chimique
de la gelée de framboises
sucre glace pour le glaçage

Préchauffer le four à 200°C.

Préparer la garniture en mélangeant au fouet le sucre et le beurre. Incorporer les œufs un à un en mélangeant bien à chaque fois, puis ajouter l'extrait d'amandes (quelques gouttes suffisent)

Incorporer la farine et la levure (mélangées ensemble c'est mieux) puis la poudre d'amande.

A l'aide d'un emporte pièce, découper 12 ronds dans la pâte brisée. Foncer vos moules à muffins (préalablement beurré si besoin) avec les ronds, piquer légèrement avec une fourchette.

Dans le fond, étaler une cuillère à café de gelée de framboises, puis répartir par dessus la garniture préparée juste avant.

Enfourner pour 20min.

Laisser refroidir puis démouler et disposer dans des caissettes en papier.

Préparer un petit glaçage à base d'eau et de sucre glace, et décorer vos jolis cupcakes.

Pour un glaçage rose et aromatisé, j'ai ajouté de la gelée de framboises.

Laisser reposer et déguster !