



**Pour environ 12 petits gâteaux :**

160 g de mascarpone  
280 g de sucre  
240 g de farine  
2 oeufs  
40 ml de lait  
25 g de cacao amer (type Van Houten)  
1 sachet de levure chimique  
2 CC d'extrait de vanille liquide

12 fraises (+ 6 pour la décoration)  
300 g de Philadelphia Milka  
Pépites de chocolat dorées, feuille d'or alimentaire...

Préchauffer le four ou thermostat 6 ou 180°C.

Dans un saladier, mélanger le mascarpone, le lait et le sucre. Incorporer la farine, la levure puis les 2 oeufs. Mélanger puis ajouter le cacao amer et l'extrait de vanille.

A l'aide d'une poche à douille, remplir les caissettes en papier {préalablement placées dans les cavités d'un moule à muffins} jusqu'à mi-hauteur.

Enfoncer une fraise au centre de chaque caissette puis enfourner 25 minutes à 180°C.

A la sortie du four, laisser refroidir une trentaine de minutes puis, à l'aide d'une poche munie d'une douille cannelée, recouvrir chaque cupcake de Philadelphia Milka.

Saupoudrer de pépites de chocolat dorées et décorer de 1/2 fraise et de feuille d'or.