





Cupcakes

Framboises-chocolat blanc

			
13	13	30''	200

Pâte à cupcake :

250 g de farine
100 g de sucre
1 pincée de sel
1 cs de levure chimique
1 cs d'extrait de vanille liquide
180 ml de lait
80 ml d'huile
1 œuf
200 g de framboises surgelées
1 tablette de chocolat blanc

Décor :

250 g de mascarpone
1 sachet d'amandes effilées
1 cc d'extrait de vanille liquide
3 cs de sucre glace
Quelques framboises

Préchauffer votre four à 200°C.

Préparation des cupcakes :

Dans un saladier, mélangez l'ensemble des ingrédients secs : farine, levure, sucre et sel. Mélangez les ingrédients liquides à part : lait, huile, œuf et extrait de vanille. Incorporez progressivement votre seconde préparation aux ingrédients secs. Ajouter votre chocolat blanc, préalablement découpés en petits morceaux, et vos framboises surgelées. Mélangez délicatement votre préparation afin de ne pas écraser les framboises.

Répartissez votre appareil dans vos moules à cupcakes et enfournez 30 minutes. Une fois que la cuisson est terminée, réservez-les de côté afin qu'ils refroidissent.

Préparation du décor :

Dans un saladier, vider votre mascarpone et détendez-le au batteur afin de faciliter votre mélange. Ajoutez le sucre glace et l'extrait de vanille. Mélangez au batteur.

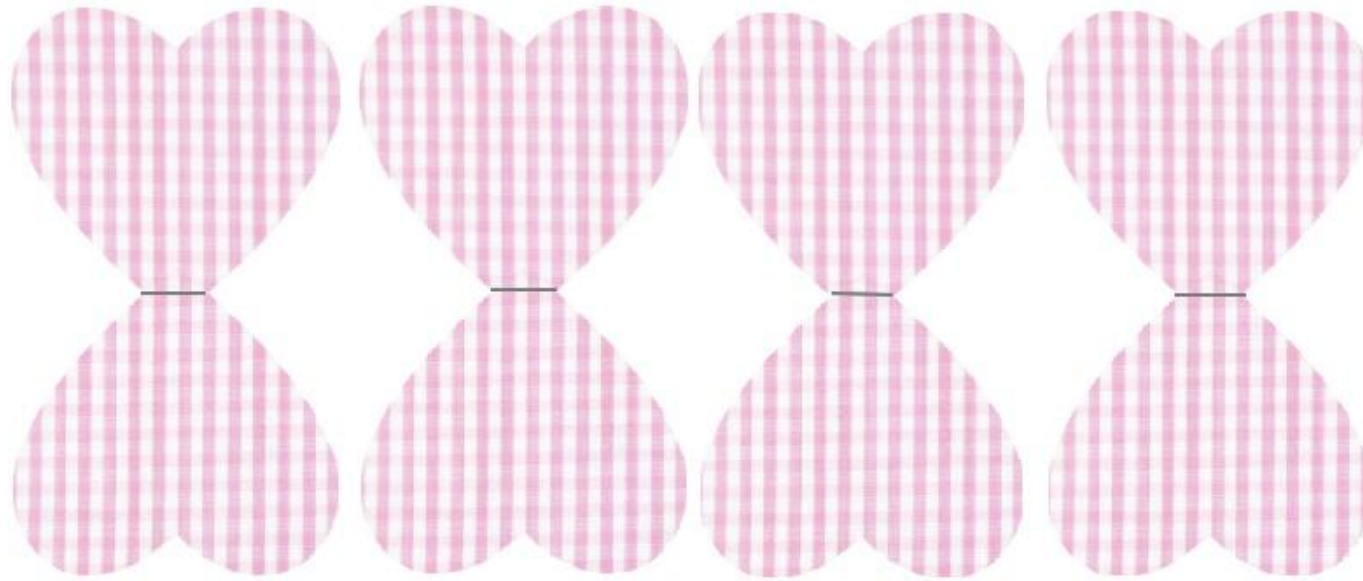


Quand vos cupcakes sont refroidis, déposer une couche plus ou moins épaisse sur le tour de votre gâteaux. Roulez-le ensuite dans les amandes effilées que vous aurez préalablement déposées dans une assiette. Réaliser de cette même manière l'ensemble des bases de vos cupcakes.

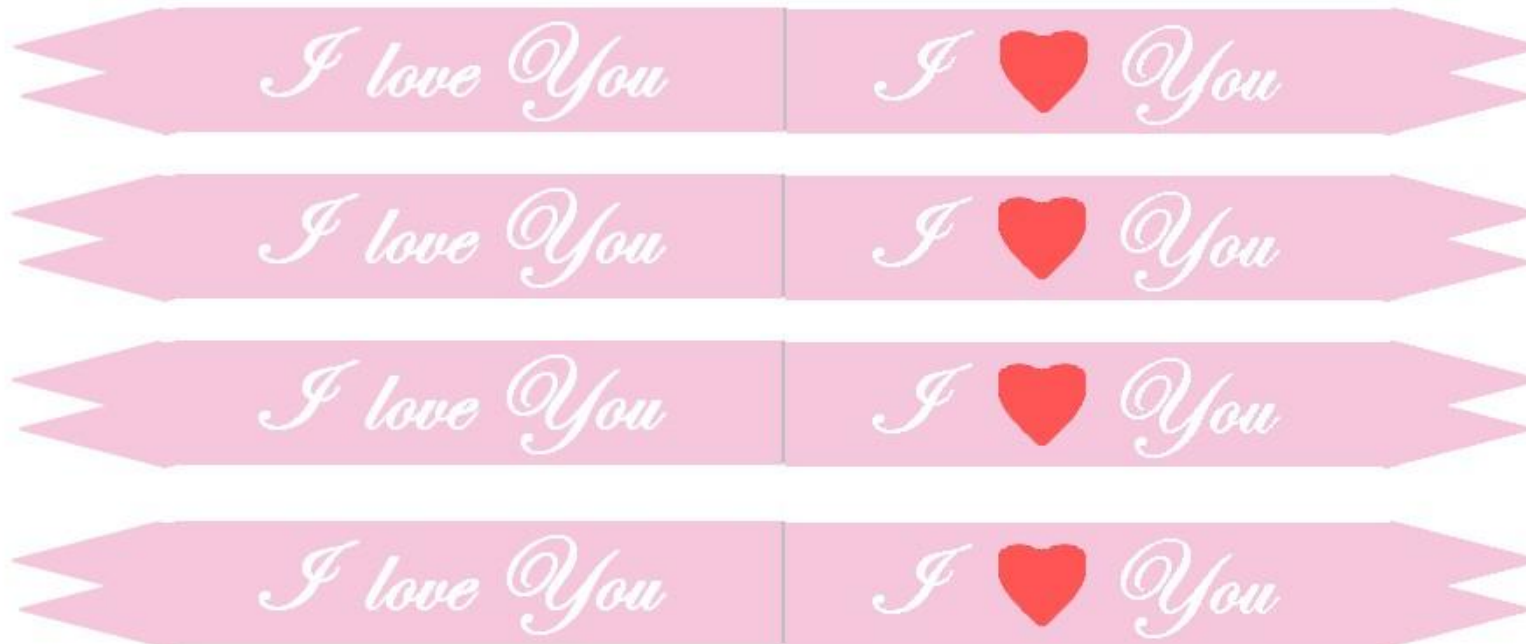
Une fois cette étape terminée, incorporez le reste de votre topping dans une poche à douille et réalisez les "chapeaux" de vos cupcakes.

Vous pouvez décorer votre cupcakes d'une framboise afin de donner plus de relief et de couleur à votre décor !

Bonne dégustation !



Goodies St. Valentin



Pour utiliser ces goodies, il vous suffit de découper les formes jointes.

Puis les coller autour d'un cure-dent.

Pour les cœurs, il vous faudra percer un petit trou au niveau de la ligne grise.