

Cupcakes chocolat et framboise

Ingredients
Muffins
60g de beurre
80g de chocolat noir
30g de lait entier
3 oeufs
100g de farine
10g de cacao non sucré
100g de sucre
4g de levure chimique
Creamcheese à la framboise
100g de philadelphia
50g de crème liquide entière
3cuillères à soupe de sucre glace
du colorant
1/2cuillère à café arôme framboise en poudre

Muffins

Prchauffer le four 180C

Dans le bol mettre le beurre et le chocolat 2min30/70C/vitesse 2

Verser le lait et les oeufs 12s/vitesse 3.5

Ajouter la farine, le cacao, le sucre et la levure 10s/vitesse 2.5

Remplir les caissettes 2/3 et enfourner pendant environ 15 minutes

Creamcheese

A l'aide d'un batteur monter ensemble le philadelphia et la crme

Sur la fin ajouter le colorant, le sucre glace et l'arme de framboise framboiselle

Mettre en poche et garnir sur les muffins froids.

ASTUCE

J'ai utilisé l'arôme en poudre de mon partenaire Framboiselle, belle découverte il est topissime !

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr