



## 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

Préchauffer le four à 180°C

Dans le bol mettre le beurre et le chocolat 2min30/70°C/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 à 2/3 et enfourner pendant environ 15 minutes

### Creamcheese

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

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

Mettre en poche et garnir sur les muffins froids.

### ASTUCE

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