



Cupcake framboise et chocolat

Ingredients

Muffins

60g de beurre
80g de chocolat noir
30g de lait
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
1/2cuillère à café arôme framboise en poudre

Muffins

Préchauffer le four à 170°C

Faire fondre ensemble le beurre et le chocolat au micro onde ou au bain marie

Mélanger le lait et les oeufs, puis ajouter le mélange beurre/chocolat fondu

Verser le cacao, le sucre, la levure, la farine et élarger jusqu'à obtention d'une pâte homogène

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

Creamcheese à la framboise

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

Mettre en poche et garnir sur les muffins froids.