

# 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

Prchauffer le four  170C

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

Mlanger le lait et les oeufs, puis ajouter le mlange beurre/chocolat fondu

Verser le cacao, le sucre, la levure, la farine et langer jusqu' obtention d'une pte homogne

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

## Creamcheese à la framboise

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

Mettre en poche et garnir sur les muffins froids.

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