

Cupcakes à la rose, cœur de framboise.

Qui reprendra l'un de ces jolis cupcakes moelleux fourrés à la confiture de framboises et recouverts d'un topping à la rose ?

environ 12 pièces    Débutant  up to 40 Min.



Ingrédients:

Matériel:

1 plaque à muffins
caissettes en papier (adaptées à la cuisson)
1 poche à douille , 1 douille cannelée

Pour la pâte:

115 gr. de beurre pommade (mou)
115 gr. de sucre
115 gr. de farine de blé
2 oeufs
1,5 c. à c. de Levure Chimique Dr.Oetker
65 gr. de confiture de framboises

Pour le topping:

100 gr. de beurre pommade (mou)
190 gr. de sucre glace
1 cuillère à thé d' eau de rose
décorés en sucre

- 1 Déposez les caissettes en papier dans les empreintes de la plaque à muffins (ou beurrez et farinez-les). Préchauffez le four :

Four électrique : 190 °C

Four à chaleur tournante : 170 °C

- 2 Préparation de la pâte :

Dans un récipient, battez le beurre avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et soit bien crémeux. Incorporez les œufs. Tamisez la farine et la levure au-dessus de la préparation, mélangez bien.

- 3 Déposez une cuillère à soupe de pâte dans chaque caissette, formez un petit creux. Déposez un peu de confiture de framboise dans le creux, puis recouvrez de pâte. Placez au four jusqu'à ce que les cakes soient dorés et fermes. (vous pouvez aussi contrôler la cuisson avec la pointe d'un couteau) :

Position de la grille : Milieu

- 4 Sortez les cakes du four et laissez refroidir sur une grille.



Dr. Oetker France

5 Topping :

Placez le beurre dans un récipient et battez-le en pommade. Tamisez et ajoutez progressivement le sucre glace. Ajoutez l'eau de rose. Mettez la crème dans une poche à douille et surmontez chaque cake. Parsemez de décors en sucre de votre choix.

