

Cupcakes citron-groseilles

Des cupcakes haute-couture perlés de groseille, qui feront sensation lors des goûters girly !

environ 12 pièces    Débutant  up to 40 Min.



- 1 Lavez les groseilles, égouttez-les et séchez-les dans du papier absorbant, puis retirez les baies des grappes. Placez les caissettes dans les alvéoles de la plaque à muffins. Préchauffez le four :

Four électrique : 180 °C
Four à chaleur tournante : 160 °C

- 2 **Préparation de la pâte :**
Dans un récipient, placez les œufs, le beurre fondu (ou l'huile), le lait, le sucre, le sucre vanillé, les zestes de citron et mélangez au fouet. Mélangez la farine, la levure et le bicarbonate puis incorporez à la préparation.
- 3 Répartissez la pâte dans les alvéoles puis déposez des groseilles au centre. Placez au four et faites cuire :

Position de la grille : Bas

- 4 Sortez les muffins du four et laissez refroidir 10 min. puis démoulez. Laissez refroidir sur une grille.

Ingrédients:

Matériel:

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

Pour la pâte:

150 gr. de groseilles
3 oeufs
80 ml de beurre fondu ou d'huile
250 ml de lait
100 gr. de sucre
1 sachet de Sucre Vanillé Dr.Oetker
zestes rapés d'un citron non traité
350 gr. de farine de blé
1,5 c. à c. de Levure Chimique Dr.Oetker
1 c. à c. de bicarbonate de soude

Pour la décoration:

400 gr. de fromage frais à tartiner ou cream cheese
50 gr. de sucre glace
zestes rapés d'un 1/2 citron non traité
grappes de groseilles
fraises
eau et de sucre
décor en chocolat blanc



- 5 **Décoration :**
Battez le fromage frais avec le sucre glace. Ajoutez les zestes de citron. Versez dans une poche munie d'une douille cannelée puis décorez les muffins.

- 6 Lavez les groseilles puis les rouler dans un peu de sucre. Lavez les fraises puis coupez-les en tranches. Décorez les cupcakes avec les fruits et les décors en chocolat.

