

# Cupcakes chocolat-framboise

Bedon Gourmand

## Ingrédients

### CUPCAKES

- 170 g de beurre
- 130 g de sucre de canne
- 2 œufs
- 200 g de farine
- 1 c. à thé de levure chimique
- 1 c. à thé de bicarbonate de sodium
- 130 ml de lait
- 200 g de chocolat noir (nous avons pris du chocolat au lait)
- 18 c.à thé de coulis de framboise (maison ou du commerce)
- 18 framboises fraîches pour la décoration

### GLAÇAGE

- 250 g de mascarpone
- 150 g de fromage à la crème Philadelphia
- 70 g de sucre glace
- 4 c.à soupe de cacao en poudre

## Préparation

### CUPCAKES

1. Préchauffer votre four à 165C (nous avons mis le four à 325F).
2. Faites fondre le chocolat noir au bain marie.
3. Dans un récipient, ou à l'aide d'un robot, mélanger le beurre fondu et le sucre jusqu'à l'obtention d'une texture crémeuse. Ajouter l'œuf et mélanger le tout.
4. Dans un autre récipient, mélanger la farine, la levure et le bicarbonate de soude. Ajouter ce mélange à la préparation précédente.
5. Sans cesser de mélanger, verser le lait, puis le chocolat fondu.
6. Dans un moule à muffin, placer vos petites caissettes. Verser la pâte au 3/4 des caissettes.
7. Enfourner pendant 20 minutes environ. Après la cuisson, laisser refroidir sur une grille.
8. Une fois que les cupcakes sont tièdes, creuser le centre à l'aide d'un couteau ou d'un [évidoir à cupcakes](#) et à l'aide d'une cuillère à thé, y mettre le coulis de framboise.

## GLAÇAGE

1. Dans un récipient ou le bol de votre robot, fouetter le mascarpone et le fromage à la crème jusqu'à obtenir une texture homogène.
2. Ajouter petit à petit le sucre glace sans arrêter de fouetter.
3. Ajouter 4 c. à soupe de cacao en poudre et mélanger à nouveau. Réserver au frais.
4. Au moment du dressage, mettre la préparation dans une poche à douille avec la douille de votre choix et glacer les cupcakes.
5. Pour la touche finale, vous pouvez ajouter une framboise fraîche sur chaque cupcake au moment de servir.

Préparation: 40 minutes (beaucoup plus à cause de la mesure de chaque ingrédients)

Cuisson: 20 minutes

Portions: 18 cupcakes

Source: [Blog Little Things](#)