



## CUPCAKES AUX FRUITS ROUGES ET CITRON VERT



Ingrédients pour une dizaine de cupcakes : 180gr de farine, 210gr de sucre semoule, 2 c. à café de levure chimique, une pincée de sel, 60gr de beurre mou, 180ml de lait, 2 oeufs petits.

Dans le bol du robot coupe, versez la farine, le sucre, la levure, le sel et le beurre mou. Mixez jusqu'à obtenir un mélange sableux, puis ajoutez le lait et les oeufs légèrement battus, mixez encore jusqu'à obtenir un mélange homogène et lisse. Répartissez dans les caissettes à muffins et enfournez 20 à 25 minutes dans le four chaud à 175°C.

Ingrédients pour le coeur aux fruits rouges : 2 c. à soupe de confiture de fraises et fraises de bois Rigoni di Asiago, le zeste d'un demi citron vert, 60gr de framboises.

Mélangez les ingrédients, en écrasant les framboises. Une fois les muffins refroidis, creusez un trou au milieu avec un vide-pomme, remplissez du mélange aux fruits rouges et refermez le trou. Procédez ainsi pour tous les muffins.

Ingrédients pour la crème au mascarpone : 200ml de crème fleurette, 150gr de mascarpone.

Montez la crème en chantilly pas trop ferme, puis ajoutez le mascarpone et montez encore un instant, le temps d'obtenir une crème homogène. Transférez-la dans une poche à douille avec douille cannulée et décorez les muffins. Réservez au réfrigérateur avant de servir.