

Cupcakes à la framboise & au chocolat blanc



www.audalacuisine.com

✓ **Préparation** : 15 minutes

✓ **Cuisson** : 25 minutes

✓ **Repos** : 2 à 3 heures

✓ **Ingrédients**

pour 12 cupcakes :

- 2 œufs
- 120 g de beurre très mou
- 4 cuillère à soupe de lait
- 140 g de farine
- 100 g de sucre
- 1 cuillère à café rase de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 125 g de framboise fraîches

Ganache montée au chocolat blanc :

- 250 g de chocolat blanc
- 300 ml de crème liquide entière



✓ **Préparation :**

Préparez la ganache au chocolat blanc : Hachez le chocolat blanc. Faites bouillir la crème dans une casserole. En dehors du feu, ajoutez le chocolat blanc et mélangez jusqu'à ce que le chocolat soit entièrement fondu et bien brillant. Réservez au frais pendant au moins 2 h.

Préchauffez le four à 180°C.

Mélangez le beurre et le sucre à l'aide d'un batteur électrique jusqu'à ce que la préparation blanchisse.

Ajoutez les œufs un à un, puis la farine, le sel et la levure chimique. Mélangez bien puis incorporez le lait. Ajoutez les framboises et mélangez délicatement.

Déposez 2 cuillères à soupe de pâte dans des caissettes en papier ou des moules en silicone.

Enfournez pour 20 minutes. A la sortie du four, laissez refroidir entièrement.

Fouettez la ganache à l'aide d'un batteur électrique afin de la monter en chantilly. Lorsqu'elle est bien ferme, répartissez la ganache montée sur les cupcakes à l'aide d'une poche à douille. Décorez avec des perles en sucre colorées.

Réservez au frais. Sortez les cupcakes 1 h avant de servir.

www.audalacuisine.com