

Cupcakes Mûres & Groseilles

Pour 14 Muffins.

Préparation : 10 min - Cuisson : 20 à 25 min

Ingrédients :

- 110g de beurre mou
- 80g de sucre
- 3 œufs
- 120g de farine
- 2cc de levure chimique
- 125g de mûres
- 80g de groseilles
- 2cc d'extrait d'amande amère
- 200g de Candy Melt rose
(=glaçage en pistoles, à base de chocolat blanc)



Ustensiles spécifiques : un fouet, un moule à muffins et des caissettes en papier (facultatif).

www.lesdelicesabelle.fr

Réalisation :

- Préchauffer le four à 180°C.
- Dans un saladier, mélanger le beurre et le sucre.
- Ajouter la farine, la levure et les œufs. Bien mélanger.
- Ajouter l'extrait d'amande.
- Ajouter les fruits. Mélanger.
- Mettre 1 caissette dans chaque empreinte à muffin.
- Verser l'appareil aux $\frac{3}{4}$ des caissettes.
- Enfourner pour 20 à 25 min.
- Une fois les cupcakes refroidis, faire fondre le candy melt au bain marie.
- Napper de ce mélange chocolaté.
- Recouvrir de perles ou autre décoration.

Bon appétit !