

## Cupcakes myrtilles-cassis



Il y avait bien longtemps que je ne vous avais pas proposé de recette de cupcakes et pourtant durant un moment je ne faisais que ça ! C'est tellement bon, beau, moelleux....gourmand ! C'est donc aujourd'hui que je me rattrape en vous proposant cette délicieuse création, des cupcakes myrtilles-cassis. Les myrtilles et les cassis sont des fruits qui se ressemblent beaucoup et qui sont parfaits en duo. Pratiquement tout le cupcake est aux myrtilles, il est fourré avec deux cassis et décoré avec aussi deux cassis. Ces cupcakes ont énormément plus, ils sont moelleux, bien savoureux, vraiment top !

### **Pour 12 cupcakes**

#### **Ingrédients:**

##### **Pour la pâte à cupcakes:**

2 gros oeufs

120g de beurre très mou

5cl de lait

140g de farine

100g de sucre en poudre

1/2 sachet de levure chimique

1 pincée de sel

2c. à soupe de confiture de myrtilles

24 cassis

##### **Pour le glaçage:**

250g de fromage frais

150g de sucre glace

2c. à soupe de confiture de myrtilles

##### **Pour décorer:**

24 cassis

**Préparation:****Préparez la pâte à cupcakes:**

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Mélangez le beurre et le sucre au fouet, jusqu'à ce que la préparation blanchisse.

Ajoutez les oeufs un à un, puis la farine, le sel et la levure chimique. Mélangez bien puis incorporez le lait et la confiture de myrtilles.

Déposez des caissettes en papier dans des moules à muffins. Répartissez la pâte dans les caissettes. Enfoncez légèrement deux cassis dans chaque caissette.

Enfournez et faites cuire 20 à 25min. A la sortie du four, laissez refroidir les cupcakes avant de les démouler et de les déposer sur une grille. Laissez-les refroidir complètement.

**Préparez le glaçage:**

A l'aide d'un fouet, fouettez le fromage frais puis incorporez-y le sucre glace et la confiture de myrtilles. Mélangez bien de façon à avoir un glaçage homogène.

Trempez les cupcakes dans le glaçage et déposez-les sur une grille. Déposez sur chacun des cupcakes deux cassis.

Entreposez au moins 1H au réfrigérateur de façon à ce que le glaçage se fige.

Servez !