

## Cupcakes aux framboises



Aujourd'hui je vous propose une petite recette très estivale, de jolis cupcakes aux framboises. Ces cupcakes sont tout moelleux, tout léger, tout gourmand, vraiment irrésistible avec leurs petites framboises fraîches à l'intérieur. Ils sont très simples à réaliser en plus ! **Attention**, ne faites pas comme moi, quand il faut fouetter le fromage frais avec le sirop de framboises, fouettez-le avec un fouet et non un batteur électrique si non la préparation deviendra liquide, c'est bon quand même mais moins joli !

### **Pour 6 cupcakes**

#### **Ingrédients:**

##### **Pour la base:**

125g de framboises fraîches

75g de beurre

120g de sucre en poudre

1 gros oeuf

20cl de crème épaisse allégée

150g de farine

1/2c. à café de levure chimique

1/2c. à café de bicarbonate de soude

##### **Pour le topping:**

300g de fromage frais (type Philadelphia)

3c. à soupe de sirop de framboises

##### **Pour décorer:**

Sucre rose

#### **Préparation:**

##### **Préparez la base:**

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Fouettez le beurre avec le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne crémeux. Incorporez l'oeuf, puis la farine tamisée avec le bicarbonate et la levure.

Ajoutez les framboises (réservez-en 6 pour le décor) et mélangez soigneusement avec une Maryse.

Répartissez la pâte dans 6 caissettes de papier en les remplissant aux trois quarts. Enfouez pour 25min. A la sortie du four laissez-les refroidir avant de les démouler et de les déposer sur une grille pour les laisser complètement refroidir.

**Préparez le topping:**

Fouettez à l'aide d'un **fouet** le fromage frais avec le sirop de framboises. Versez le tout en une poche à douille lisse et couronnez les cupcakes.

Ecrasez grossièrement le sucre rose et décorez-en les cupcakes, déposez sur chacun de ces derniers une framboise réservée.