

Mini-cupcakes au chocolat aux chamallows à la framboise



Voici une petite création de cupcakes avec inspiration d'une des recettes du livre "Le grand livre des marques cultes" de Marabout. Des mini-cupcakes irrésistiblement gourmands au chocolat avec leur chamallow fondant sur le dessus. Vous allez littéralement craquer pour ces cupcakes parfumé à la framboise grâce aux chamallows qui ont le coeur à la framboise et le sucre perlé qui lui aussi à la framboise. Le chocolat et la framboise s'accordent très bien ensemble. Pour ces mini-cupcakes je me suis servie du cacao Van Houten®, des chamallows au coeur à la framboise et au sucre perlé à la framboise de ma [boîte à miam](#).

Pour une quarantaine de mini-cupcakes

Ingrédients:

20 chamallows au coeur à la framboise Haribo®

Pour les mini-cupcakes au chocolat:

4 oeufs

240g de beurre très mou

10cl de lait

280g de farine

200g de sucre

1 sachet de levure chimique

1 pincée de sel

40g de cacao Van Houten®

Pour la décoration:

Sucre perlé à la framboise

Préparation:

Préparez les mini-cupcakes au chocolat:

Préchauffez le four à 180°C th.6).

Mélangez le beurre avec le sucre au fouet, jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajoutez les oeufs un à un, puis la farine, le sel et la levure chimique. Mélangez puis incorporez le cacao en poudre.

Déposez des mini-caisettes dans des moules à mini-muffins. Répartissez la pâte dans chaque caissette. Enfournez pour 10min.

Pendant ce temps coupé les chamallows en deux. Une fois les 10min passées, déposez la moitié d'un chamallow sur un muffin au chocolat et renfourner sans attendre pour 5min.

Sortez les cupcakes du four et parsemez-les de sucre perlé à la framboise.

Laissez refroidir et servez.