

Petits gâteaux

Cupcakes aux amandes et aux framboises



1h32 **20 min** **12 min** **1h** **555**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour les cupcakes

200 g **Sucre semoule**
80 g **Amande(s) en
poudre**
80 g **Farine**
3 g **Levure chimique**
200 g **Blanc(s) d'oeuf**
120 g **Beurre**
16 **Framboise**

Ingrédients pour le glaçage

200 g **Beurre**
400 g **Sucre glace**
2 c. à café **Extrait de
vanille**
1 **Colorant**

Étape 1

Préparation de l'appareil

- 1 Dans une casserole, faire fondre le beurre jusqu'à ce qu'il devienne noisette. Fouetter doucement pour qu'il ne brûle pas.
- 2 Passer le beurre fondu au chinois au dessus d'un bol. Réserver.
- 3 Dans le bol du batteur, verser le sucre, la poudre d'amande, la farine et la levure. Mélanger toutes les poudres au batteur.
- 4 Incorporer petit à petit les blancs d'œufs. Battre environ 5 minutes.
- 5 Ajouter le beurre noisette tiédi petit à petit. Battre pendant encore quelques minutes puis arrêter le batteur.
- 6 Transvaser l'appareil dans un récipient à bec verseur, filmer et laisser reposer pendant 1h au frais.

Étape 2

Cuisson des cupcakes

- 1 Préchauffer le four à 180° (Th.6).
- 2 Sortir l'appareil du frigo et remplir les moules à cupcakes

aux 3/4.

- 3 Enfoncez une framboise au centre de chaque cupcake.
- 4 Enfourner pendant 12 minutes environ.

Étape 3

Préparation du glaçage

- 1 Dans un saladier, ramollir complètement le beurre pommade au fouet.
- 2 Ajouter le sucre glace petit à petit en mélangeant bien.
- 3 Ajouter l'extrait de vanille, mélanger.
- 4 Séparer le glaçage dans trois bols. Mélanger à chacun quelques gouttes de colorant alimentaire.
- 5 Utiliser trois petites poches à douille munie de douilles cannelées pour dresser ces glaçages.

Étape 4

Dressage

- 1 Sortir les cupcakes du four et laisser refroidir à température ambiante pendant environ 15 minutes.
- 2 Une fois refroidis, décorer les cupcakes avec les différents glaçages.
- 3 Eventuellement, ajouter de la décoration comestible comme des étoiles, des perles ou des pépites.