

# Cupcakes à la rose et aux framboises



## Pour 8 Cupcakes :

### LA PÂTE

- 2 oeufs
- 120g de beurre mou
- 5cl de lait
- 140g de farine
- 100g de sucre en poudre
- 1/2 sachet de levure
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 gousse de vanille

### LE GLACAGE

- 300g de mascarpone
- 10cl de crème liquide
- 50g de sucre glace
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 cuillère à café d'arôme de rose

### DECO

- framboises

## Etape 1 : La Pâte (photo)

- 1- Préchauffez votre four à 180°C.
- 2- Mélanger le café soluble et l'extrait de café dans le lait.
- 3- A l'aide d'un batteur électrique, mélanger le beurre mou et le sucre. Puis ajouter un à un les oeufs.
- 4- Ajouter petit à petit la farine et la levure, ajouter le lait et les grains de la gousse de vanille.
- 5- Répartir la pâte dans des moules à Cupcakes et laisser cuire 20 minutes.
- 6- Laisser refroidir.

## Etape 2 : Le Glaçage

- 1- A l'aide d'un batteur électrique fouetter le mascarpone avec le sucre glace, le sucre vanillé et l'extrait de rose.
- 2- Ajouter peu à peu la crème liquide et monter en Chantilly. (*/!\ si vous fouettez trop longtemps cela risque de se transformer en beurre*).

## Etape 3 : Le Dressage

- 1- Une fois les Cupcakes refroidis mettre la crème au mascarpone dans une poche à douille et laissez parler votre imagination !!