A l'occasion de mon anniversaire il y a quelques semaines maintenant, une amie m'a gentiment offet un livre sur les cupcakes.

Je vous présente aujourd'hui un mix de plusieurs recettes issues de ce livre.

Il s'agit d'une variante à la recette du Cupcakes Red Velvet que je vous avais déjà présenté...De plus celui-ci est à la framboise et avec une crème au beurre à la vanille.

La recette pour 18 cupcakes:

- 3 oeufs
- 250g de sucre
- 250g de farine
- 110g de beurre
- 140g de crème fraîche épaisse
- vanille
- 1 grosse pincée de sel
- 1 càc de bicarbonate de sodium
- 2 càc de levure chimique
- 2 càs de cacao non sucré
- 120 ml de lait fermenté
- 70g de brisures de framboises surgelées
- colorant rouge (G.detou)

pour le glaçage à la crème au beurre vanillée:

- 65g de beurre mou
- 185g de sucre glace
- 2 càs de lait
- vanille
- colorant rose

PREPARATION DES CUPCAKES

Dans un récipient, mélanger le beurre fondu avec le sucre jusqu'à blanchissement.
Ajouter les oeufs et la vanille.
Dans un récipient à part, mélanger la farine, le sel, le bicarbonate et la levure.
Verser le mélange de poudre dans les oeufs. Mélanger.
Ajouter le lait fermenté, le colorant, les framboises et la crème fraîche. Mélanger.
Remplir les moules à muffins au ¾ et les enfourner à 200°C pendant 20 min.
Vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau.
Les refroidir complétement sur une grille avant de les décorer.

PREPARATION DU GLAÇAGE

Dans un bol, amalgamer le beurre **mou** avec le sucre glace à l'aide d'une spatule ou d'une maryse.
Ajouter le lait, le colorant et la vanille puis battre le mélange au fouet électrique ou au robot pendant 5 min.
La crème au beurre doit monter et prendre du volume.
Garnir une poche munie d'une douille cannelée et faire des rosace sur les gâteaux.
Décorer avec des brisures de framboise.

Astuces: *réservez le glaçage à température ambiante avant de l'utiliser ou bien passez-le 10 secondes au micro-onde si il a trop durci...*