

Cupcakes framboises et violettes

Waiting for the sun
<http://waitingforthesun.caladano9.fr/>

Cuisson : 20 min, préparation : 20 min, très facile



Il vous faut pour 8 cupcakes

- 100 g de farine • 100 g de beurre • 2 oeufs • 1/2 sachet de levure chimique
- 80 g de sirop de violette • 20 g de sucre • 1 pincée de sel • 100 g de framboises surgelées (ou fraîches si c'est la saison)
- Décoration : 100 g de fromage frais (type St Moret), 1/2 càc de sirop de violette, des sucres de violette, 8 framboises

Allumer le four th6, 180°C. Mélanger au fouet la farine, la levure, le sucre, le sirop de violette, les oeufs préalablement battus et le sel. Incorporer le beurre fondu, un peu refroidi.

Déposer 1 bonne càs de cette préparation dans des moules à muffins en silicone. Déposer 2 framboises dans chaque moule, puis remplir avec le restant de pâte. Enfourner pour 20 minutes. Démouler et laisser refroidir sur une grille.

Mélanger le fromage frais avec 1/2 càc de sirop de violette. Juste avant de servir, napper chaque gâteau bien refroidi avec un peu de ce mélange. Mettre des sucres à la violette dans une assiette et rouler les bords des biscuits dedans. Ajouter une framboise sur le dessus et déguster.