



MINI CUPCAKES PISTACHE ET FRAMBOISES

A savoir : j'ai réalisé 18 mini cupcakes dans le moule en silicone Demarle. Pour la crème, j'ai utilisé des framboises surgelées que j'ai laissé une demi-heure à température ambiante.



Ingrédients : 125gr de farine, 100gr de sucre, 1 c. à café rase de levure chimique, 120ml de lait, 50gr d'huile d'olive vierge extra, 1 oeuf moyen, 40gr de crème de pistaches, 18 framboises (fraîches ou surgelées), une pincée de sel.

Pour le glaçage : 50gr de framboises (fraîches ou surgelées), 200ml de crème fleurette, 100gr de mascarpone, 20gr de sucre glace. Pour décorer : 18 framboises fraîches.

Allumez le four à 175°C. Dans un saladier tamisez la farine et la levure. Ajoutez le sucre, le sel et la crème de pistaches. Dans un bol, mélangez le lait, l'huile d'olive et l'oeuf, puis versez sur les ingrédients secs. Mélangez le tout avec le batteur électrique jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène. Versez-la dans le moule et insérez une framboise dans chaque empreinte.



Enfournez pendant 20 à 25 minutes, puis laissez refroidir.

Pendant ce temps, écrasez les framboises avec une fourchette. Versez-les dans le bol du robot avec fouet, ajoutez le sucre glace, la crème et le mascarpone. Montez jusqu'à obtenir une crème qui se tient, transférez-la dans une poche à douille avec douille cannelée et décorez les muffins. Terminez avec les framboises fraîches et réservez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

