

Cupcakes Fraise Label Rouge

6 personnes | Préparation : 20 min | Cuisson : 25 min

Ingrédients :

Pour 12 cupcakes
1 oeuf
140g de lait
60g de beurre fondu
5g de levure
85g de sucre en poudre
130g de farine
12 bonnes càc de confiture de fraise
Pour le glaçage
125g de mascarpone
30g de sucre glace
1/2 c à c d'extrait de vanille
Des Fraises Label Rouge

Préparation :

1-Pour les cupcakes :
Four préchauffé à 180°c.
Dans un saladier, mélanger l'œuf, le sucre et le lait.
Ajouter la farine et la levure. Incorporer le beurre fondu et mélanger de nouveau.
Mettre de la pâte dans des caissettes placées dans un moule à muffins puis mettre une bonne cuillère à café de confiture dessus et recouvrir de pâte (jusqu'aux 3/4 des caissettes).
Enfourner et cuire 25 minutes environ.
Laisser refroidir les gâteaux.

2-Pour le glaçage :
Mélanger dans un saladier, le mascarpone froid, le sucre glace et l'arôme de vanille.
Mettre dans une poche à douille, glacer vos cupcakes et poser une fraise (lavée) sur le dessus et décorer à votre convenance.