



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.

