



# Cupcakes aux fruits rouges



De Dolce Dita

## Ingrédients:

Pour env. 15 cupcakes de taille standard

### CRUMBLE

35 g de beurre pommade

46 g de farine

75 g de sucre

1 pincée de sel

### CUPCAKES

2 oeufs

180 g de sucre

80 g d'huile

1 cc d'arôme vanille

240 g de crème épaisse (ou yaourt grec)

250 g de farine

1 sachet de levure chimique

1 pincée de sel

200 g de fruits rouges

(framboises, fraises, cerises...)

## Préparation:

### CRUMBLE

Versez tous les ingrédients dans un bol et travaillez avec une fourchette jusqu'à obtenir un mélange sableux. Réservez.

### CUPCAKES

Préchauffez le four à 180°C chaleur statique et préparez les caissettes à cupcakes.

Mélangez les ingrédients secs dans un bol: la farine, la levure chimique et le sel. Réservez.

Fouettez les oeufs avec le sucre jusqu'au blanchiment. Ajoutez l'huile, l'arôme vanille et la crème épaisse et fouettez encore 30 secondes.

Ajoutez les ingrédients secs et mélangez avec une spatule. Ne pas surtravailler la pâte (les grumeaux sont OK).

Incorporez les fruits rouges, mélangez délicatement.

Remplissez les caissettes avec la pâte et saupoudrez de crumble.

Enfournez pour 25 minutes à 180°C (le dessus doit être doré). Conservez les muffins à température ambiante.