

Cupcakes à la myrtille

Ingrédients

220 gr de farine

1 sachet de levure chimique

150 gr de sucre

3 oeufs

60 ml de elben (lait fermenté)

110 gr de beurre fondu

4 cs de coulis de myrtille

topping

300 gr de mascarpone

3 cs de sucre glace

5 cs de coulis de myrtille

Mélanger la farine, la levure et le sucre

Ajouter les oeufs et le elben

Incorporer le beurre

Mettre le coulis

Répartir dans des moules à muffins

Cuire four chaud 180° une vingtaine de minutes

Laisser refroidir

Préparer le topping en mélangeant tous les ingrédients

Décorer les cupcakes à l'aide d'une poche à douille

Réserver au frais



<http://atablecheznatt.canalblog.com>