

CUPCAKES AUX FRAMBOISES

INGREDIENTS pour 8 personnes

- 350 g de farine
- 1 sachet de levure
- 400 g de sucre
- 240 g de beurre ramolli
- 4 œufs
- 50 cl de lait
- 2 citrons non traité.



RECETTE:

1. Préchauffez le four th. 6/7 (200 °C).
2. Prélevez le zeste du citron à l'aide d'un couteau économe et pressez le fruit afin d'en recueillir le jus. Mélangez le beurre ramolli dans un saladier avec le sucre. Incorporez les œufs un par un, sans cesser de remuer. Puis ajoutez la farine tamisée avec la levure, le jus et le zeste de citron râpé, et le lait.
3. Mélangez bien afin d'obtenir une pâte lisse et homogène.
4. Versez la pâte dans des moules à muffins doublés de caissettes en papier plissé en les remplissant aux 2/3. Glissez des framboises entiers dans chaque cupcake et enfournez 15 min environ.