

CUPCAKES BANANES FRAMBOISES

POUR UNE QUINZAINE DE CAISSETTES INDIVIDUELLES :

2 yaourts nature
150 gr de sucre semoule
200 gr de farine
1 sachet de levure
3 oeufs
2 bananes bien mûres écrasées
1 barquette de framboises

Préchauffer le four à 180° (thermostat 6).
Mélanger le sucre, la levure, la farine.
Ajouter les yaourts, les œufs entiers et mélanger encore.
Ajouter les bananes écrasées à la fourchette et les framboises et bien mélanger.
Verser la pâte dans des caissettes individuelles et cuire 25 minutes environ.

POUR LE GLAÇAGE :

100 gr de kiri (ou mieux du Philadelphia)
100 gr de sucre glace
1c.à café d'extrait de vanille
30 gr de beurre mou
Mélanger le beurre et le sucre glace tamisé et battre jusqu'à ce que le mélange soit parfaitement homogène. Ajouter l'extrait de vanille, puis le kiri petit à petit. Ajouter une pointe de couteau de colorant alimentaire.
Verser dans une poche à douille cannelée et décorer les cupcakes.
<http://moimonnombril.canalblog.com>



