

# Mini cakes framboise vanille et cake ball assortis



Pour 6 mini cakes et 8 cake balls :

190 g de farine

180 g de framboises

150 g de beurre mou

130 g de sucre en poudre

3 œufs

2 sachets de sucre vanillé ou 3 gouttes d'extrait de vanille liquide

1 CC de levure

1 pincée de sel

\*\*\*\*\*

- Préchauffer le four à 180°C.
- Dans une jatte, fouetter, au batteur électrique, le beurre mou, le sel et les sucres (ou le sucre + l'extrait de vanille) jusqu'à obtenir une consistance crémeuse.
- Battre les œufs en omelettes et les ajouter progressivement au mélange beurre/sucre, toujours en fouettant la préparation.
- Ajouter enfin la farine et la levure et bien mélanger pour incorporer tous les ingrédients (*j'ai utilisé, là encore, le batteur, mais vitesse lente*).
- Déposer une couche de pâte dans les empreintes à petits cakes, y déposer quelques framboises et les recouvrir de pâte. *Pour les cake balls, remplir les empreintes à pop cake jusqu'au  $\frac{3}{4}$  et y déposer une framboise au milieu. Recouvrir avec le dessus du moule.*
- Enfourner pour 30 à 35 minutes, en testant les cakes, en fin de cuisson, avec un pic à brochette ou une lame de couteau.

