

Cupcakes " red velvet " aux framboises

DESSERTS - RECETTES



NOMBRE DE PORTION : 12

TEMPS DE PRÉPARATION : 45 MIN

TEMPS DE CUISSON : 20-25 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

Recette et texte par [Nathalie Labelle](#), collaboratrice de Cinq Fourchettes

- 145g ($\frac{3}{4}$ t.) de margarine à l'huile d'olive
- 200g (1 t.) de sucre
- 2 oeufs
- 260 g (2 t.) de farine
- 1 cuillère à thé de bicarbonate de soude
- 2 cuillère à soupe de cacao (facultatif)
- 250ml (1 t.) de babeurre *
- 1 cuillère à thé de vinaigre blanc
- 1 cuillère à thé de colorant gel rouge "no-taste" **
- 1 cuillère à thé d'extrait de vanille ou les graines d'un bâton de vanille
- $\frac{1}{4}$ t. de framboises écrasées

* Si vous n'avez pas de babeurre, mélanger $\frac{1}{2}$ t. de yaourt nature et $\frac{1}{2}$ t. d'eau. Cela fera le même effet, je fais cela à tout coup. Vous pouvez aussi congeler du babeurre en portion pour en avoir sous la main. Le truc du vinaigre et du lait ne donne pas le moelleux escompté.

** J'utilise toujours du colorant en gel, il en faut moins et cela ne change pas la texture du mélange. Il existe 2 colorants rouge, le "no-taste" n'a pas l'arrière goût du rouge standard.

Préparation

1. Préchauffer le four à 350°F (170°C). Battre la margarine, le sucre et les œufs quelques minutes. Le mélange doit avoir blanchi et gonflé.
2. Dans un autre bol, mélanger les ingrédients secs.
3. Verser le mélange sec au premier mélange en alternant avec le lait de beurre. Ajouter le vinaigre, la vanille, les framboises et le colorant rouge.
4. Mettre le mélange dans vos moules.
5. Enfourner. Les cupcakes sont prêts lorsqu'un cure-dent, une fois piqué, en ressort propre. 20 minutes environ, tout dépend de votre four.
6. Laisser refroidir.