

Mini-Cakés Framboises

Ingrédients

Pour plus ou moins 24 mini-cakes :
150 grammes de sucre
100 grammes de beurre
160 grammes de farine
200 grammes de framboises
1/2 sachet de levure
3 oeufs
Colorant rouge



Préparation

Mélangez le **sucre**, les **œufs** et le **beurre** fondu.

Incorporez la **farine** en pluie avec 1/2 sachet de **levure** et une pincée de **colorant rouge**.

Ajoutez ensuite les **framboises**. Enfin, remplissez vos moules à mini-cake à moitié.

Enfournez durant 30 à 35 min à 180°C (selon votre four)

Le conseil de Tati : Optez pour du colorant alimentaire en poudre d'origine naturelle sans goût et sans odeur de la marque



Testée et Approuvée !

