FICHE TECHNIQUE				
QUOI ?	**12 cupcakes framboise** Temps de préparation : 30 minutes			
COMMENT ?	**MATERIELS**	**INGREDIENTS**	**QUANTITE**	**UNITES**
		œufs	2	
		farine	120	grammes
		framboises	200	g
		beurre en pommade	100	g
		sucre	150	g
		levure chimique	1/2	sachet
		Lait	100	ml
		Sucre vanillé	1	sachet
Préparation				
	Préchauffez le four à 180 degrés 1) battre le sucre, le sucre vanillé et le beurre			
QUAND ET COMMENT ?	2) Ajoutez les œufs un à un			
	3) Mélanger la farine, la farine et la levure chimique et incorporer la pâte alternativement avec le lait			
	4) Verser les framboises dans la pâte			
	5) Versez la pâte dans le moule et cuisez pendant 25 minutes. 6) Vérifiez la cuisson avec une pointe de couteau qui devra ressortir sèche sur le gâteau est cuit.			
	7) Démoulez et laissez refroidir.			