

# 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 !*

