

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** Pecile



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Creativa

**Coste:** Económico

**Descripción:**

**Ingredientes para 10 personas :**

- Masa:
- 180 g de harina
- 75 g de mantequilla
- 50 g de queso de untar
- 3 huevos
- 220 g de azúcar
- Una cucharadita de levadura en polvo
- Una cucharadita de frambuesa en pasta
- Una cucharadita de extracto de vainilla
- 36 frambuesas
- Buttercream:
- 100 g de mantequilla a temperatura ambiente
- 250 g de azúcar glas
- 150 g de queso de untar
- Decoración:
- Sirope de fresa
- Almendra crocanti
- Moras
- Frambuesas

**Preparación:**

**Paso 1**

*Precalentamos el horno a 170°. En un bol mezclamos la mantequilla y el queso con el azúcar, hasta que consigamos una mezcla homogénea. Añadimos los huevos uno a uno y vamos batiendo. Tamizamos la harina con la levadura y mezclamos con una espátula mediante movimientos envolventes, intentando que entre poco aire en nuestra masa. Dividimos la masa en dos boles: A la primera le añadimos el extracto de vainilla y mezclamos bien. A la segunda, la frambuesa en pasta y mezclamos hasta que se integre. Colocamos las cápsulas en la bandeja de cupcakes. Llenamos un tercio de los papeles con la masa de vainilla y el otro tercio con la masa de frambuesa. Ponemos tres frambuesas en cada uno de los papeles. Metemos en el horno durante 25-30 minutos. Dejamos 10 minutos en la bandeja y las desmoldamos en una rejilla, donde las dejamos hasta que se enfríen totalmente. Mezclamos la mantequilla con el azúcar glas. Echamos el queso y seguimos batiendo 5 minutos más. Cuando esté bien mezclado lo metemos en el frigorífico durante media hora. Cuando las bases estén frías pasamos a decorar con el buttercream, un poco de sirope de fresa, algunas frambuesas, una mora y un poco de almendra crocanti.*