

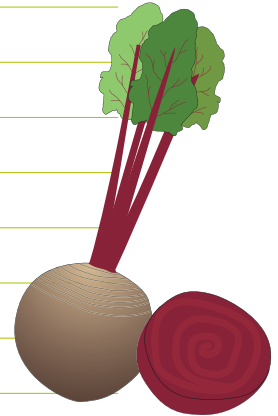
Cupcakes à la betterave



Pour 12 cupcakes
(ou 24 mini-cupcakes)

Ingrédients

375 ml (1 ½ tasse)	Farine tout usage
5 ml (1 cuillère à thé)	Poudre à pâte
2,5 ml (½ cuillère à thé)	Bicarbonate de soude
1 pincée	Sel
5 ml (1 cuillère à thé)	Cannelle
1 pincée	Muscade
2	Oeufs
125 ml (½ tasse)	Sucre
125 ml (½ tasse)	Huile végétale
125 ml (½ tasse)	Purée de pommes
250 ml (1 tasse)	Betteraves crues, pelées, râpées



Méthode

1. Préchauffer le four à **350°F** (180°C). Huiler un moule à *cupcakes* (muffins).
2. Dans un grand bol, mélanger :
 - la farine,
 - le sel,
 - la poudre à pâte,
 - la cannelle,
 - le bicarbonate de soude,
 - la muscade.
3. Dans un autre grand bol, battre les oeufs. Ajouter, et bien mélanger :
 - le sucre,
 - la purée de pommes,
 - l'huile,
 - les betteraves râpées.
4. Verser les ingrédients liquides sur les ingrédients secs. Mélanger délicatement.
5. Déposer la préparation dans le moule à *cupcakes*.
6. Cuire au four pendant environ **20 minutes** (ou environ 15 minutes pour les mini-*cupcakes*).

Notes aux adultes

- Afin d'éviter les blessures, superviser les enfants lors de l'utilisation de la râpe.
- Ajouter 5 ml (1 c. à thé) de confiture de rhubarbe en surprise au centre des *cupcakes* !
- Laisser refroidir quelques minutes avant de servir.



La Tablée
des Chefs

équiterre