

MINI CAKES | recette extraite du livre Mes bons goûters du quotidien, Marie Chioca, Terre Vivante 2018

Mini cakes pour grands souvenirs.



Accompagné d'un adulte

PARTS

9

PRÉPARATION

15'

CUISSON

15'

Matériel :

1 pot de yaourt, 1 saladier, des moules à muffins, une cuillère en bois ou un fouet, un four.



LES INGRÉDIENTS

3 pots de farine T110
1/2 sachet de levure
1 pot de sucre roux
3 œufs
3 sachets de sucre vanillé
1 pot de jus de pomme
1/2 pot d'huile de tournesol ou colza
1 cuillère à soupe de rhum ambré

1 pot de pépites de chocolat
1 cuillère à café d'arôme d'amande amère
1 pincée de sel

LES ÉTAPES



Étape : [1]

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Huiler 9 moules à muffins.
3. Mélanger la farine, la levure, le sel et le sucre. Faire un puit, ajouter tous les autres ingrédients et mélanger juste ce qu'il faut pour obtenir une pâte homogène, sans trop insister.
4. Répartir dans les moules puis enfourner 15 minutes.
5. Piquer à cœur pour vérifier la cuisson et laisser refroidir avant de démouler.

REMARQUE : Les portions sont calculées pour des moules à muffins d'environ 4cm de haut et 7,5cm de diamètre.



VERS UNE ALIMENTATION
#DURABLE #SAVOUREUSE #ACCESSIBLE #CONVIVIALE

