

MINI CUPCAKES AU JUS DE POMMES FRAIS



MUSÉE DE L'AGRICULTURE ET DE
L'ALIMENTATION DU CANADA – CANADA
AGRICULTURE AND FOOD MUSEUM

Emplacement du programme : En ligne

Ingrédients

- 1 ½ tasse (375 ml) de farine tout–usage
- 1 c. à thé (5 ml) de bicarbonate de soude
- ½ c. à thé (2.5 ml) de sel
- 1 c. à thé (5 ml) de cannelle moulue
- ½ tasse (125 ml) de beurre non-salé, fondu
- 2/3 tasse (160 ml) de cassonade, tassée
- 1/3 tasse (80 ml) de sucre
- 2 œufs
- ¾ tasse (180 ml) de jus de pommes frais
- 2 c. à thé (10 ml) d'extrait de vanille

Ingrédients pour glaçage au jus de pommes frais

- ½ tasse (125 ml) de beurre, ramolli
- 2 c. à soupe (30 ml) de cassonade
- 2 ½ tasses (625 ml) de sucre à glacer
- ½ c. à thé (2.5 ml) de cannelle moulue
- 2 c. à soupe (30 ml) de jus de pommes frais



MINI CUPCAKES AU JUS DE POMMES FRAIS | 2

Préparation

1. Préchauffer le four à 350°F (175°C).
2. Doubler des moules de mini cupcakes avec des caissettes en papier et mettre de côté.
3. Dans un bol moyen, mélanger la farine, le bicarbonate de soude, le sel et la cannelle.
4. Réserver.
5. Dans un grand bol, bien battre le beurre et les sucres jusqu'à ce que la préparation soit lisse et homogène.
6. Incorporer les œufs, un à la fois, jusqu'à ce qu'ils soient bien intégrés.
7. Ensuite ajouter le jus de pommes frais et l'extrait de vanille jusqu'à ce qu'ils soient bien mélangés.
8. Incorporer graduellement les ingrédients secs au mélange d'ingrédients humides et remuer jusqu'à ce qu'ils soient mélangés.
9. Remplir les moules à mini cupcakes avec la pâte.
10. Cuire environ 10 à 12 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dents en ressorte propre.
11. Faire le glaçage durant la cuisson.
12. Laisser refroidir avant de glacer.

Donne 42 petits gâteaux