



Cupcakes aux cerises

Pour le plaisir de cuisiner des petits gâteaux et de les décorer !

Ingédients

- 250 ml (1 tasse) de cerises bing ou de griottes égouttées (ou des cerises fraîches dénoyautées)
- 2 œufs
- 80 ml (1/3 de tasse) de sucre
- 80 ml (1/3 de tasse) d'huile végétale
- 80 ml (1/3 de tasse) de lait
- 5 ml (1 c. à thé) de vanille
- 375 ml (1 ½ tasse) de farine de blé entier
- 15 ml (1 c. à soupe) de poudre à pâte
- 5 ml (1 c. à thé) de cannelle moulue

L'aide
d'un adulte
est requise

Étapes de la préparation



1

Préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Placer la grille au centre du four.

Avec l'aide d'un adulte, réduis les cerises en purée au robot culinaire.

2

Dans un grand bol, bats les œufs à la fourchette. Ajoute le sucre et l'huile, puis mélange. Incorpore ensuite le lait, la vanille et la purée de cerises, et mélange de nouveau.



3

Dans un autre bol, mélange la farine, la poudre à pâte et la cannelle. Transvide les ingrédients secs dans les ingrédients liquides et mélange bien.

4

Distribue la pâte dans des moules à muffins doublés de moules en papier. Laisse reposer 10 minutes pour permettre à la pâte de prendre du volume. Puis fais cuire au four à 180 °C (350 °F) pendant 25 minutes ou jusqu'à ce que les gâteaux soient légèrement dorés.

