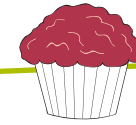
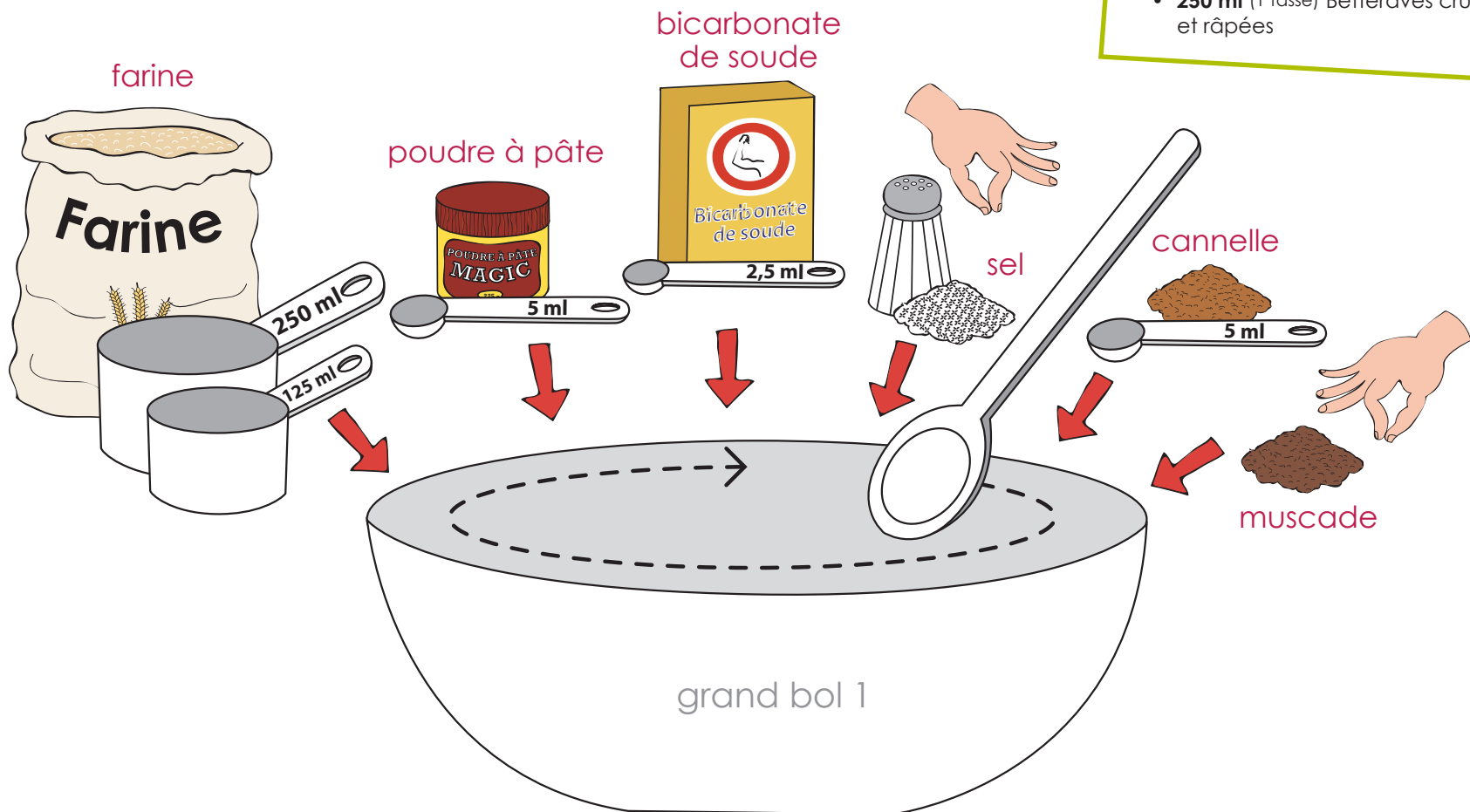


# Cupcakes à la betterave

Préchauffer le four à 350°F (180°C).

# 1

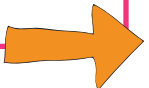
## Mesurer et mélanger les ingrédients secs



### Ingrédients

Pour 12 cupcakes (ou 24 mini-cupcakes)

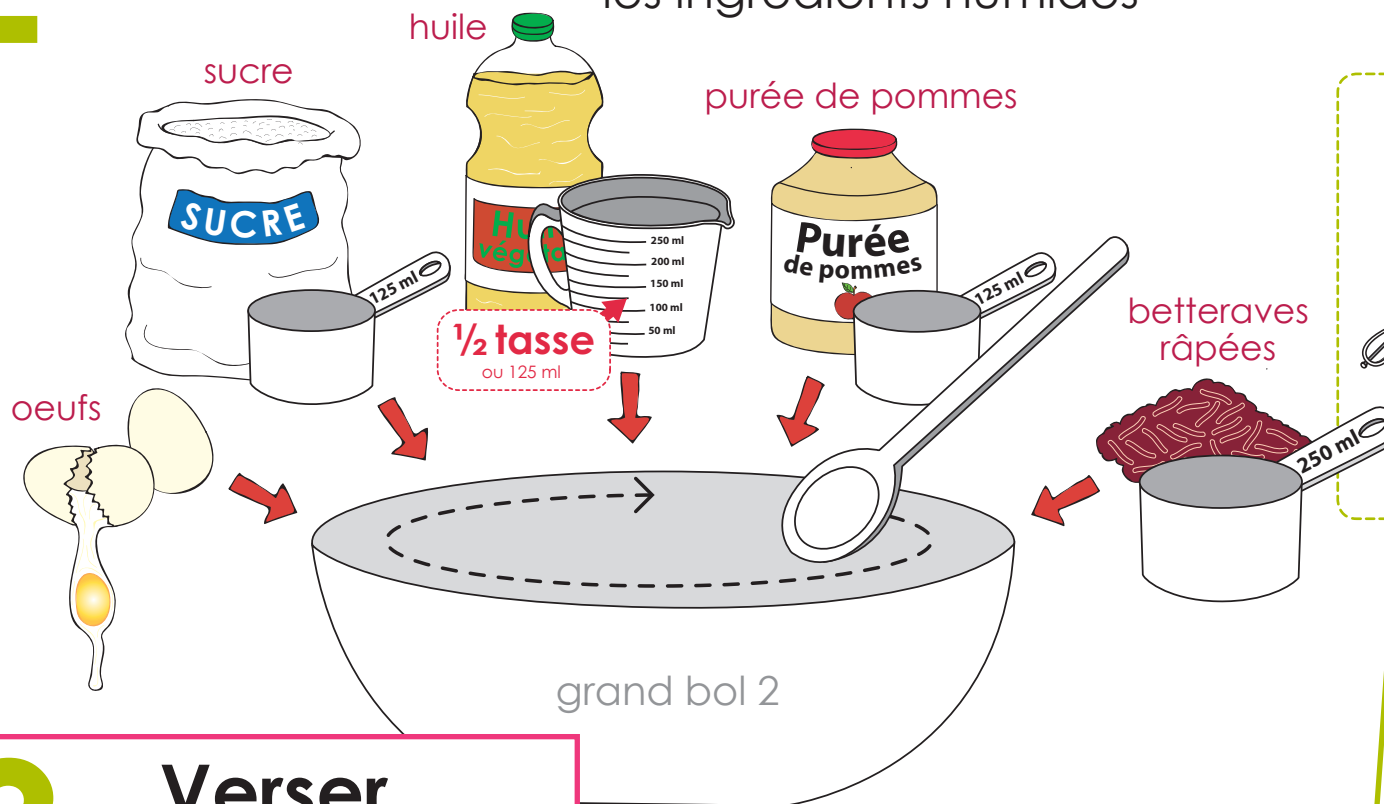
- 375 ml (1½ tasse) Farine tout usage
- 5 ml (1 c. à thé) Poudre à pâte
- 2,5 ml (½ c. à thé) Bicarbonate de soude
- 1 pincée Sel
- 5 ml (1 c. à thé) Cannelle
- 1 pincée Muscade
- 2 Oeufs
- 125 ml (½ tasse) Sucre
- 125 ml (½ tasse) Huile végétale
- 125 ml (½ tasse) Purée de pommes
- 250 ml (1 tasse) Betteraves crues, pelées et râpées



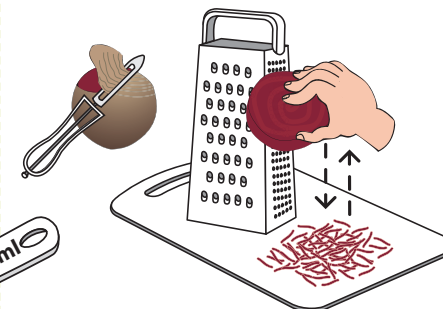
# 2

## Mesurer et mélanger les ingrédients humides

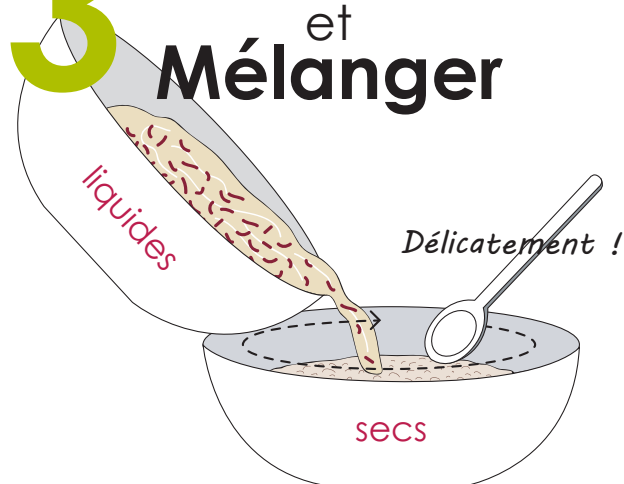
Attention à  
tes doigts !



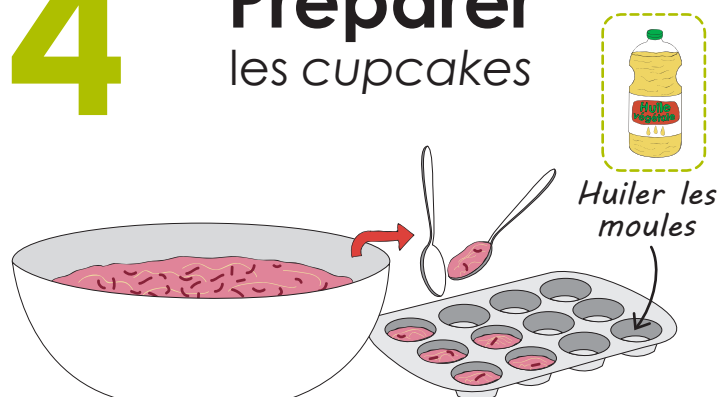
### Peler et Râper les betteraves



### 3 Verser et Mélanger



### 4 Préparer les 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 !
- Cuire au four à **350°F (180°C)** pendant environ **20 minutes** (ou environ 15 minutes pour les mini-cupcakes).
- Laisser refroidir quelques minutes avant de servir.

