

# Petits gâteaux à l'érable

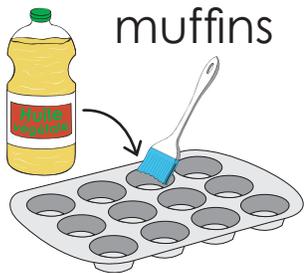
Mini cuistot

## Ingrédients

12 petits gâteaux

- 250 ml (1 tasse) Farine tout usage
- 15 ml (1 c. à table) Sucre d'érable
- 5 ml (1 c. à thé) Poudre à pâte
- 1 pincée Sel
- 1 Oeuf
- 125 ml (½ tasse) Sirop d'érable
- 45 ml (3 c. à table) Huile végétale
- ≈ 60 ml (¼ tasse) Beurre d'érable *Pour le glaçage*

**1 Huiler**  
un moule  
à mini-  
muffins



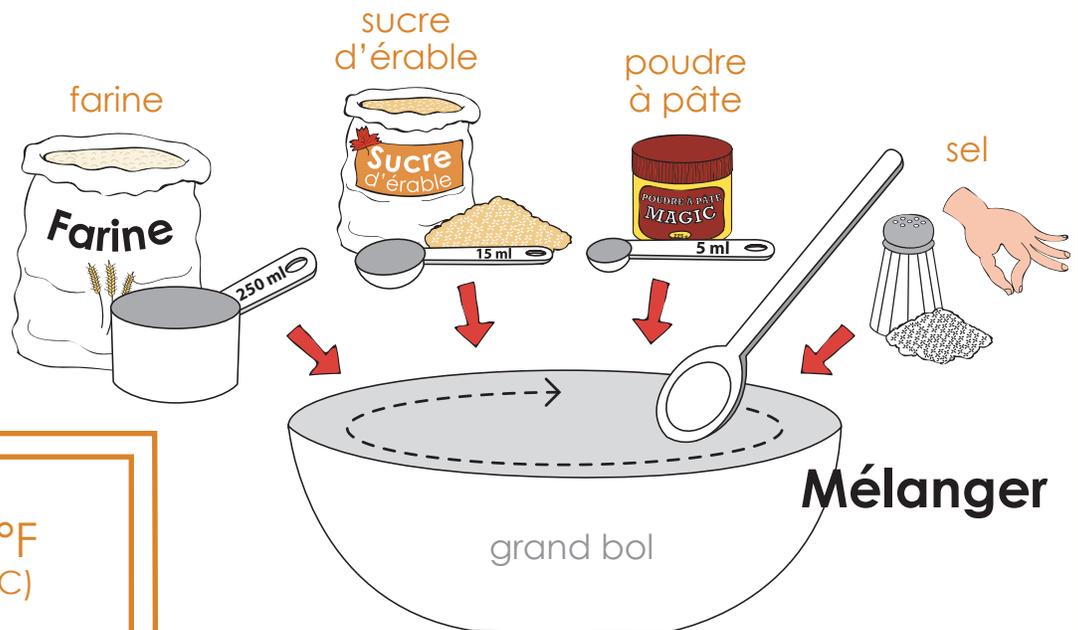
**Pré-chauffer**



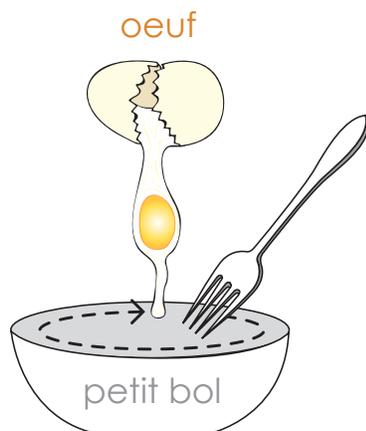
375°F  
(190°C)

**2**

**Mesurer**  
les ingrédients

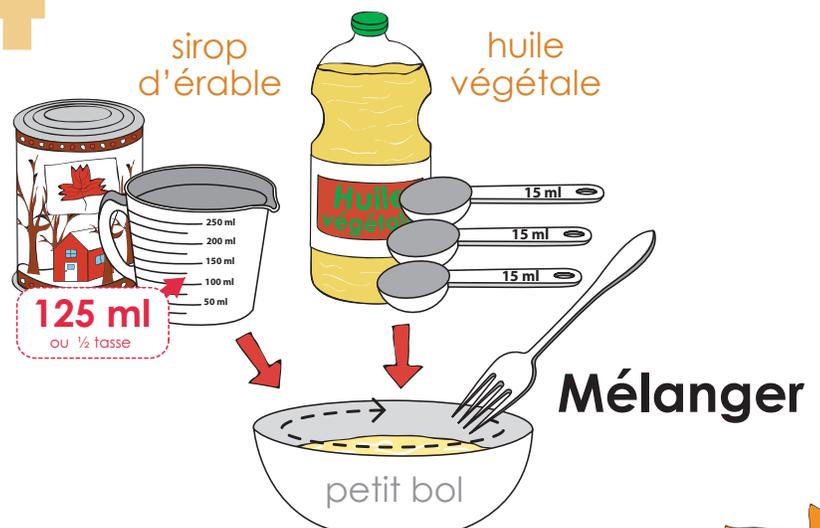


**3 Battre**



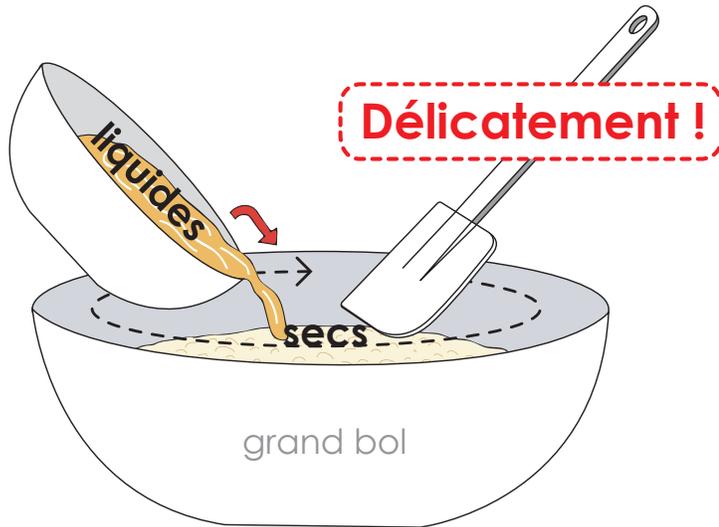
**4**

**Mesurer**



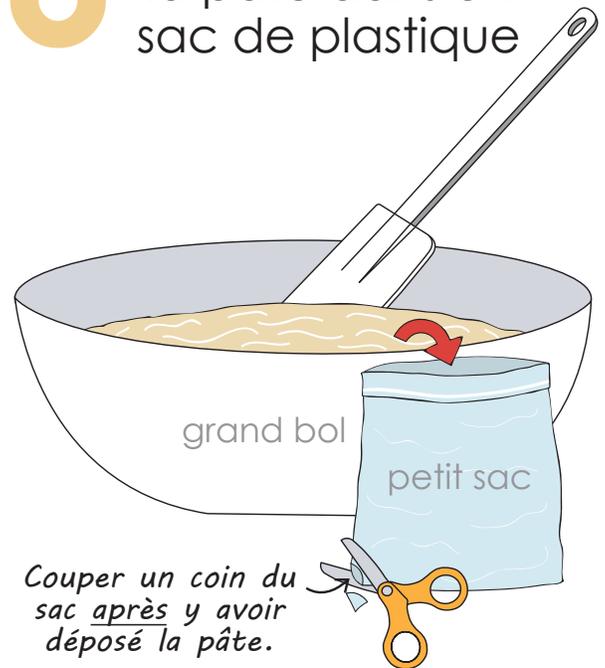
# 5

## Verser et Mélanger



# 6

## Verser la pâte dans un sac de plastique



# 7

## Répartir la pâte dans le moule



## Cuisson

10-12 minutes

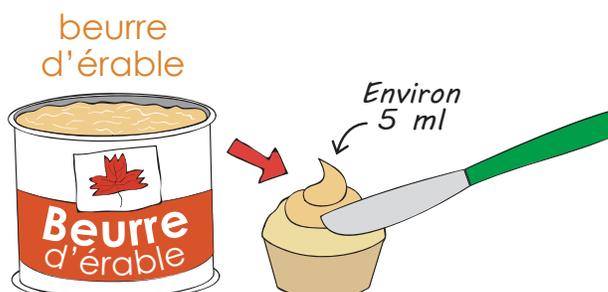


Jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au milieu d'un gâteau en ressorte sec.

Laisser refroidir quelques minutes avant de glacer les petits gâteaux.

# 8

## Glacer les petits gâteaux



## Notes aux adultes

- Afin d'éviter les accidents et les blessures, **supervisez** les enfants lors de la cuisson des petits gâteaux.
- Pour un goût d'érable plus prononcé, optez pour du **sirop d'érable ambré**.
- Si vous n'avez pas de sucre d'érable, il se remplace sans problème par du **sucre blanc**.
- Il est important de **mélanger délicatement**, juste ce qu'il faut pour humecter tous les ingrédients; les gâteaux seront ainsi légers et moelleux.
- Pour obtenir **six gros gâteaux**, utilisez un moule à muffins réguliers et augmentez le temps de cuisson à 18-20 minutes.

## Bon appétit !