

Cupcakes de betteraves

12 cupcakes •  Facile •  Préparation 15 mn •  Cuisson 15 mn



Ingrédients

- ✓ 100 g de betterave cuite
- ✓ 50 mL d'huile végétale
- ✓ 80 mL de **SNO-PRO Loprofin**
- ✓ 110 g de **Farine Loprofin**
- ✓ 2 c. à café de **Substitut d'œuf Loprofin**
- ✓ 1 c. à café de levure chimique
- ✓ 110 g de sucre en poudre

Pour le glaçage à la crème au beurre :

- ✓ 100 g de beurre, ramolli
- ✓ 200 g de sucre glace
- ✓ 2 c. à soupe de **SNO-PRO Loprofin**

Préparation

Préchauffer le four à 180°C. Dans un robot, mixer la betterave, le **SNO-PRO Loprofin** et l'huile jusqu'à ce que le mélange soit lisse.

Tamiser la **Farine Loprofin**, le **Substitut d'œuf Loprofin**, la levure chimique et le sucre dans un saladier. Incorporer la betterave dans le mélange d'ingrédients secs et mélanger. Verser à la cuillère ce mélange dans les moules à cupcakes et faire cuire au four pendant 15 minutes ou jusqu'à ce que les cupcakes aient levé et que le dessus soit souple au toucher. Les sortir du four et laisser refroidir.

Pour faire le glaçage à la crème au beurre, fouetter le beurre et le sucre glace ensemble. Ajoutez progressivement le **SNO-PRO Loprofin** jusqu'à ce que la consistance du mélange soit lisse.

Étaler le glaçage sur les muffins à l'aide d'un couteau ou verser à la cuillère le glaçage dans une poche à douille et déposer le glaçage sur les muffins. Décorer.

	Valeur énergétique	EP	PHE	VAL	MET	LEU	LYS	TYR
Pour un cupcake	245 kcal	0,25 g	9 mg	11 mg	4 mg	15 mg	12 mg	7 mg
			2/5 part	2/5 part	1/3 part	1/3 part	1/2 part	-

Desserts