

Cupcakes au chocolat

Pour 36 moyen cupcakes ou 1 cake rond de 20cm de diamètre

400g de farine

1/2 càs de poudre à lever

1 càc de bicarbonate de sodum

1 càc de sel

2 càc de canelle

1 càc de vanille liquide (Migros)

200g d'huile végétale

2 œufs à température ambiante

500g de compote de pomme

460g de sucre

85g de cacao cailler

1. Préchauffer votre four à 180°C ou 160°C à chaleur tournante.
2. Mixez tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'un mélange crémeux.
3. Remplissez les caissettes à cupcakes jusqu'à la moitié (préalablement mise dans le moule à cupcakes en alu).
4. Cuire vos cupcakes env. 20min ou 1h10 pour un cake.

C'est prêt!