



Lesjardiniersduvaldauthion.fr

Muffin betteraves fruits rouges



Ingrédients

- 200g Betterave cuite
- 2Oeufs
- 100g Sucre
- 180g Farine
- 1cuil. à café Levure
- 1cuil. à café Cacao non sucré
- 50g Yaourt
- 2cuil. à soupe Huile
- 100g Fruits rouges de votre choix : framboises(myrtilles, fraises,...)

Étapes de préparation

1. Préchauffez le four à 180°C (th.6). Pelez la betterave et mixez-la pour obtenir une purée.
2. Dans un grand bol, fouettez les œufs avec l'huile et le yaourt. Versez la farine dans un saladier et mélangez avec la levure, le cacao tamisé et le sucre. Incorporez progressivement le contenu du bol et la purée de betterave et mélangez bien pour obtenir une préparation homogène. Ajoutez des fruits rouges.
3. Répartissez dans des moules à à cannelés ou à muffin et enfournez pour 20 min environ. Laissez refroidir puis décorez les gâteaux avec les fruits rouges.