RECETTE POUR “CHALLENGE OEUF CUIT”

Ingrédients:

* 0.5 tasse de sucre
* 0.25 tasse d’huile (ou beurre si pas d’allergie au lait)
* 2 oeufs de calibre gros
* 2 c à thé d’extrait de vanille
* 1 tasse de farine
* 1 c à thé de poudre à pâte
* 2 c à table de lait (si allergie au lait: utiliser du lait de soya ou du lait de riz)
* 1 tasse de purée de banane ou de pomme
* 0.25 c à thé de sel

Mode d’emploi:

1. Préchauffer le four à 350 F

2. Utiliser un moule pour 6 muffins. Mettre du papier à muffin dans les moules.

3. Mélanger les ingrédients liquides

4. Mélanger les ingrédients solides dans un autre bol

5. Ajouter les ingrédients liquides aux ingrédients solides

6. Verser le mélange dans les moules

7. Cuire au four pour au moins 30 minutes

*Adapté de la recette du Jaffe Institute of Food Allergy*