



Cupcakes orange-canneberges

Recette sans gluten, sans produits laitiers (sans caséine) et hypotoxique

Par : Cuisine L'Angélique



RENDEMENT : 20
PRÉPARATION : 20 MINUTES
CUISSON : 30 MINUTES

INGRÉDIENTS BIOLOGIQUES

- 1 boîte de [Mélange à Gâteau Doré de Cuisine L'Angélique](#)
- 2 gros œufs (110 g)
- 100 g (1/2 tasse) d'huile d'olive douce
- 22,5 ml (1 c. à table + 1 1/2 c. à thé) de zeste d'orange
- 10 ml (2 c. à thé) d'extrait de vanille
- 125 g (1/2 tasse) de jus d'orange fraîchement pressé
- Environ 185 g (3/4 tasse) de boisson végétale* de votre choix
- 100 g (1 tasse) de canneberges coupées en deux (fraîches ou surgelées)

**Si vous ne suivez pas de régime sans produits laitiers, remplacer la boisson végétale par du lait de vache est une option.*

PRÉPARATION

1. Verser le jus d'orange dans une tasse à mesurer et ajouter suffisamment de boisson végétale pour obtenir 315 g (1 1/4 tasse) de liquide.
2. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).
3. Dans un grand bol, combiner tous les ingrédients (à l'exception des canneberges)
4. Battre au batteur électrique à vitesse moyenne de 30 secondes à 1 minute, jusqu'à épaississement de la pâte. À l'aide d'une cuiller de bois, ajouter ensuite les canneberges.
5. Répartir la pâte dans 20 moules à muffins tapissés de moules en papier.
6. Cuire au four de 25 à 30 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au milieu en ressorte propre.
7. Démouler à la sortie du four et laisser refroidir sur une grille.

Le Mélange à Gâteau Doré de Cuisine L'Angélique permet également de préparer ces délicieux cupcakes.