



*Fill, eat, repeat*

Marche à suivre :

Les numéros des étapes sont également inscrits sur la feuille de recette.

1. Remplir le bocal en empilant les ingrédients solides, verser ensuite le contenu dans un récipient.
2. Ajouter les éléments inscrits au deuxième point.
3. Remplir ensuite le bocal de ses ingrédients liquides en les « empilant », puis les ajouter au récipient.

Avertissement : il est déconseillé d'utiliser de l'huile d'olive pour réaliser cette recette, il est préférable de la remplacer par une autre huile végétale.

cette recette, il est

Mélanger l'ensemble.

Mettre dans des moules à muffin.

Enfourner avec la température et le temps de cuisson indiqués sur la feuille de recette.

Bon appétit !

Conseils : - Utiliser des canneberges séchées et sucrées ou des myrtilles fraîches pour réaliser cette recette.

- Il est possible de faire un cake au lieu de muffins en utilisant un moule à cake de 28cm et en le cuisant 40min à 200°C.