CAKE POPS AU CIDRE DE POMME

1¼ tasses de farine tout usage
½ tasse de sucre
1 c. à soupe de poudre à pâte
½ c. à thé de sel
½ c. à thé de cannelle
¼ c. à thé de muscade
¼ tasse d'huile végétale
1 œuf
½ tasse de cidre de pomme

Garniture de sucre à la cannelle:
¾ tasse de sucre (moi 1/2)
1½ cuillères à café de cannelle

-Mélanger la farine, le sucre, la poudre à pâte, le sel, la cannelle et la muscade dans un bol et mélanger.

-Ajouter l'huile végétale, l'œuf et de cidre de pomme. Bien mélanger.

-Remplir chaque cavité de cuisson avec environ 1 c. à soupe de pâte.

-Cuire 4 à 5 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent en ressorte propre.

-Pour la garniture de cannelle et de sucre, mélanger le sucre et la cannelle dans un petit bol. lancer immédiatement des trous de beignes chauds dans le mélange. (moi j'ai oublié de les mettre chaud :))

-Servir chaud.

Donne environ 3½ douzaine trous de beigne (moi un peu moins)

Publié par ***Le coin recettes de Jos***