

## INGRÉDIENTS

### Muffin préféré du lapin de Pâques

- 1 ¼ tasse de farine de blé entier à pâtisserie
- ½ tasse de flocons d'avoine
- 1 ½ c. à thé de poudre à pâte
- 2 oeufs
- ⅓ tasse d'huile de canola
- ½ tasse de sirop d'érable
- ⅓ tasse de lait
- 1 c. à thé de vanille
- 1 carotte, râpée
- Sucre d'érable

## PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 350°F. Mélanger la farine, les flocons d'avoine et la poudre à pâte.
2. Dans un autre bol, battre les oeufs, l'huile, la vanille, le sirop d'érable et le lait. Ajouter la carotte râpée.
3. Mélanger les ingrédients liquides aux ingrédients secs et verser dans des moules à muffins. Saupoudrer les muffins de sucre d'érable. Cuire 15 à 20 minutes.



La Constellation  
du Granit



MÉDIATHÈQUE  
Nelly-Arcan



Québec

# Idées d'animation pour Pâques !

## Lapin de Pâques

- Cacher les ingrédients de la chasse au trésor à différents endroits de la maison et inviter l'enfant à les trouver à l'aide de la carte.
- Vider les oeufs à l'aide d'une aiguille, faire sécher les coquilles et les décorer.
- Effectuer la recette en faisant participer l'enfant.
- Utiliser différents matériaux recyclés pour bricoler la famille lapin.
- Faire un centre de table avec les bricolages des enfants.



Un livre  
pour Pâques  
ISBN 9782081285170



**FÉLICITATIONS, TU AS TROUVÉ  
LE TRÉSOR DES PIRATES !**



**Farine  
de blé entier  
à pâtisserie**



**Oeufs**



**Lait**



**Carottes**



**Sirop  
d'érable**

