

Cupcakes de Sloppy Joe

- La recette facile de cupcakes de Sloppy Joe (Super facile!)



Ingrédients :

- 1 lb (453 g) de bœuf haché
- 1 tasse (250 ml) d'oignon jaune coupé finement
- 1 tasse (250 ml) de ketchup
- 1 cuillère à thé de **sauce Worcestershire**
- 1/4 de tasse (65 ml) de cassonade
- 2 cuillères à thé de poudre d'oignon
- 8 pains hamburgers
- 1/2 tasse (125 ml) de fromage râpé (mozzarella et cheddar)

Préparation :

1. Préchauffer le four à 425 °F (220 °C).
2. Faites cuire le bœuf haché dans une casserole avec un peu de beurre.
3. Ajouter les oignons.
4. Dans un bol, combiner le ketchup, la sauce Worcestershire, la cassonade et la poudre d'oignon. Bien mélanger.
5. Retirer le gras de la casserole de bœuf haché.
6. Transférer la sauce dans la casserole et bien mélanger.
7. Écraser les pains hamburger dans le fond des moules à muffins afin de former une « tasse ».
8. Ajouter le mélange de bœuf et de sauce dans les pains.
9. Garnir de fromage.
10. Faire cuire au four jusqu'à ce que le fromage fonde. Environ 6 à 8 minutes.

11. Retirer du four.
12. Manger.
13. Se conserve bien au congélateur.

“

Voici une recette absolument délicieuse de cupcakes au Sloppy Joe... Ça se congèle très bien, c'est facile à amener comme lunch et c'est super pratique!

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)