

Muffins potiron, cannelle & sirop d'érable - Halloween

Catégorie : Cakes & gâteaux de voyage

Ingrédients

- 80g de sucre de bouleau natsuc, ou une quantité équivalente du sucre de votre choix
- 30g de muscovado
- 1g de sel
- 5g de cannelle
- 1g de noix de muscade en poudre
- 4g de levure chimique
- 1 œuf
- 210g de purée de potiron
- 45g d'huile de coco
- 110g de beurre
- 110g de sucre
- 50g de sirop d'érable (j'utilise le sirop d'érable de chez Koro)
- 1 cuillère à café de cannelle

Préparation

1. secs dans la préparation précédente jusqu'à avoir une pâte homogène, puis versez-la dans les moules à muffins.
2. Faites cuire pendant 25 minutes environ à 190°C.
3. Placez les blancs d'œufs et le sucre dans un cul-de-poule placé sur un bain-marie.
4. Fouettez le mélange jusqu'à ce qu'il atteigne 55-60°C puis retirez le cul-de-poule du feu et continuez à fouetter à l'aide d'un batteur électrique ou du robot muni du fouet jusqu'à refroidissement complet.
5. Quand la meringue est froide, continuez à fouetter à la vitesse minimum en ajoutant petit à petit le beurre coupé en petits morceaux.
6. Quand le beurre est complètement incorporé, remplacez le fouet par la feuille de votre robot (sinon, munissez-vous d'une maryse), et ajoutez le sirop d'érable et la cannelle.
7. Mélangez quelques secondes, jusqu'à avoir une crème homogène, puis utilisez-la tout de suite : mettez-la dans une poche à douille munie de la douille de votre choix (une douille lisse pour moi) et pochez-la sur les muffins refroidis.
8. Il ne vous reste plus qu'à vous régaler !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com