

Muffins au potiron et à la cannelle

Catégorie : Cakes & gâteaux de voyage

Ingrédients

- 140g de sucre semoule
- 70g de sucre muscovado
- 90g d'huile neutre ou de noisette
- 2 œufs
- 425g de purée de potiron
- 250g de farine
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- 1 cuillère à café de bicarbonate alimentaire
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 1 pincée de sel

Préparation

1. : de sucre semoule de sucre muscovado d'huile neutre ou de noisette 2 œufs de purée de potiron de farine 1 cuillère à café d'extrait de vanille 1 cuillère à café de bicarbonate alimentaire 1 cuillère à café de levure chimique 1 pincée de sel Epices de votre choix : j'ai mis 1 cuillère à café de cannelle, 1 pincée de noix de muscade, 1 pincée de gingembre en poudre, 1 pincée de clou de girofle moulu QS de sucre cassonade
Recette : Mélangez les deux sucres avec l'huile.

2. Ajoutez les œufs un à un et mélangez bien.

3. Ajoutez la purée de potiron, puis la vanille, la farine, les épices, le bicarbonate, le sel et la levure chimique.

4. Versez la pâte dans vos moules à muffins, puis saupoudrez généreusement de sucre cassonade.

5. Enfournez dans le four préchauffé à 175°C pendant 15 à 20 minutes (un couteau planté dans un muffin doit ressortir sec, le temps est à ajuster selon la taille de vos moules).

6. Laissez tiédir avant de vous régaler !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com