

Græskarmuffins med kanel

Ingrédients

- 140g sukker
- 70g muscovadosukker
- 90g neutral olie eller hasselnøddeolie
- 2 æg
- 425g græskarpuré
- 250g mel
- 1 teskefuld vaniljeekstrakt
- 1 teskefuld natron
- 1 teskefuld bagepulver
- 1 knivspids salt

Préparation

1. Græskarmuffins, det er en sjov måde at spise grøntsager på, ikke?
2. I en meget nordamerikansk version, med vanilje og masser af krydderier, burde disse små ultra bløde muffins overbevise alle. Ingredienser : Jeg har brugt vaniljeekstrakt fra Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU for 20% rabat på hele siden (affiliat).
3. Jeg har brugt græskarpuré og kanel fra Koro: kode ILETAITUNGATEAU for 5% rabat på hele siden (ikke affiliat).
4. Forberedelsestid: 15 minutter + bagningTil 12 til 15 muffins afhængigt af deres størrelse : Ingredienser : sukker muscovadosukker neutral olie eller hasselnøddeolie 2 æg græskarpuré mel 1 teskefuld vaniljeekstrakt 1 teskefuld natron 1 teskefuld bagepulver 1 knivspids salt Krydderier efter eget valg: jeg har brugt 1 teskefuld kanel, 1 knivspids muskatnød, 1 knivspids ingefærpulver, 1 knivspids stødt nelliker QS af rørsukker Opskrift : Bland de to sukkerarter med olien.
5. Tilsæt æggene et ad gangen og bland godt.
6. Tilsæt græskarpuréen, derefter vaniljen, melet, krydderierne, natron, salt og bagepulver.
7. Hæld dejen i dine muffinforme, og drys generøst med rørsukker.
8. Bag i en forvarmet ovn ved 175°C i 15 til 20 minutter (en kniv, der stikkes i en muffin, skal komme ud tør, tiden skal justeres efter størrelsen på dine forme).
9. Lad dem køle af, før du nyder dem!