

Pumpkin kaj cinamo muffins

Ingrédients

- 140g da sukero
- 70g da muskovado sukero
- 90g da ne tra a hazelnuta oleo
- 2 ovoj
- 425g da kukurbo pureo
- 250g da faruno
- 1 kulero da vanila ekstrakto
- 1 kulero da nutra bikarbonato
- 1 kulero da bakpulvoro
- 1 pin o da salo

Préparation

1. Mufoj kun kukurbo, jen simpatia maniero man i legomojn, u ne?
2. En tre nordamerikano versio, kun vanilo kaj multaj spicoj, i tiuj malgrandaj mufoj estas tre molaj kaj devus konvinki iujn. Ingrediencoj : Mi uzis vanilan ekstrakton de Valrhona : kodo ILETAITUNGATEAU por 20% rabato sur la tuta retejo (afilita).
3. Mi uzis kukurbon pureon kaj cinamon de Koro : kodo ILETAITUNGATEAU por 5% rabato sur la tuta retejo (ne afilita).
4. Preparotempo : 15 minutoj + bakadoPor 12 is 15 mufoj la ilia grandeco : Ingrediencoj : da sukero da muskovado sukero da ne tra a hazelnuta oleo 2 ovoj da kukurbo pureo da faruno 1 kulero da vanila ekstrakto 1 kulero da nutra bikarbonato 1 kulero da bakpulvoro 1 pin o da salo Spicoj la via elekto : mi metis 1 kulero da cinamo, 1 pin o da muskato, 1 pin o da ingverpulvo, 1 pin o da muelita karan o QS da brun akado sukero Recepto : Miksu la du sukerojn kun la oleo.
5. Aldonu la ovojn unu post unu kaj bone miksu.
6. Aldonu la kukurbon pureon, poste la vanilon, la farunon, la spicojn, la bikarbonaton, la salon kaj la bakpulvoron.
7. Ver u la paston en viajn mufojn, poste enerale pulvorizu per brun akado sukero.
8. Bakadu en la anta varmigita forno je 175°C dum 15 is 20 minutoj (tran ilo en mufo devas eliri seka, la tempo estas ustigenda la la grandeco de viaj mufoj).
9. Lasu malvarmeti i anta ol ui!