

Muffins de calabaza y canela

Ingrédients

- 140g de azúcar granulada
- 70g de azúcar mascabado
- 90g de aceite neutro o de avellana
- 2 huevos
- 425g de puré de calabaza
- 250g de harina
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 1 cucharadita de bicarbonato alimenticio
- 1 cucharadita de polvo de hornear
- 1 pizca de sal

Préparation

1. ¡Muffins de calabaza, qué manera simpática de comer verduras, no crees?
2. En una versión muy norteamericana, con vainilla y muchas especias, estos pequeños muffins súper esponjosos deberían convencer a todos. Ingredientes: Usé el extracto de vainilla de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para un 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
3. Usé el puré de calabaza y la canela de Koro: código ILETAITUNGATEAU para un 5% de descuento en todo el sitio (no afiliado).
4. Tiempo de preparación: 15 minutos + cocción Para 12 a 15 muffins según su tamaño: Ingredientes: de azúcar granulada de azúcar mascabado de aceite neutro o de avellana 2 huevos de puré de calabaza de harina 1 cucharadita de extracto de vainilla 1 cucharadita de bicarbonato alimenticio 1 cucharadita de polvo de hornear 1 pizca de sal Especies de tu elección: puse 1 cucharadita de canela, 1 pizca de nuez moscada, 1 pizca de jengibre en polvo, 1 pizca de clavo de olor molido QS de azúcar moreno Receta: Mezclar los dos azúcares con el aceite.
5. Agregar los huevos uno a uno y mezclar bien.
6. Añadir el puré de calabaza, luego la vainilla, la harina, las especias, el bicarbonato, la sal y el polvo de hornear.
7. Vierta la masa en sus moldes para muffins, luego espolvoree generosamente con azúcar moreno.
8. Hornee en el horno precalentado a 175°C durante 15 a 20 minutos (un cuchillo clavado en un muffin debe salir seco, el tiempo se ajusta según el tamaño de sus moldes).
9. Dejar templar antes de disfrutarlo!