

Muffin labu dan kayu manis

Ingrédients

- 140g gula pasir
- 70g gula muscovado
- 90g minyak netral atau minyak hazelnut
- 2 telur
- 425g puree labu
- 250g tepung
- 1 sendok teh ekstrak vanila
- 1 sendok teh baking soda
- 1 sendok teh baking powder
- 1 sejumput garam

Préparation

1. Muffin labu, ini adalah cara yang menyenangkan untuk makan sayuran, bukan?
2. Dalam versi yang sangat Amerika Utara, dengan vanila dan banyak rempah, muffin kecil yang sangat lembut ini pasti akan meyakinkan semua orang. Bahan-bahan : Saya menggunakan ekstrak vanila dari Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 20% di seluruh situs (afiliasi).
3. Saya menggunakan puree labu dan kayu manis dari Koro: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 5% di seluruh situs (non afiliasi).
4. Waktu persiapan : 15 menit + memasak Untuk 12 hingga 15 muffin tergantung ukuran mereka : Bahan-bahan : gula pasir gula muscovado minyak netral atau minyak hazelnut 2 telur puree labu tepung 1 sendok teh ekstrak vanila 1 sendok teh baking soda 1 sendok teh baking powder 1 sejumput garam Rempah-rempah pilihan Anda: saya menambahkan 1 sendok teh kayu manis, 1 sejumput pala, 1 sejumput jahe bubuk, 1 sejumput cengkeh bubuk QS gula merah Resep : Campurkan kedua gula dengan minyak.
5. Tambahkan telur satu per satu dan aduk rata.
6. Tambahkan puree labu, lalu vanila, tepung, rempah-rempah, baking soda, garam, dan baking powder.
7. Tuangkan adonan ke dalam cetakan muffin Anda, lalu taburi dengan gula merah secara merata.
8. Panggang dalam oven yang telah dipanaskan pada suhu 175°C selama 15 hingga 20 menit (sebuah pisau yang ditusukkan ke dalam muffin harus keluar kering, waktu ini harus disesuaikan dengan ukuran cetakan Anda).
9. Biarkan dingin sebelum menikmati!