

Muffiny z dyni i cynamonem

Ingrédients

- 140g cukru drobnego
- 70g cukru muscovado
- 90g oleju neutralnego lub orzechowego
- 2 jajka
- 425g puree dyniowego
- 250g maki
- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 szczypta soli

Préparation

1. Babeczki dyniowe, to mój sposób na jedzenie warzyw, prawda?
2. W bardzo późnoamerykańskiej wersji, z wanilią i mnóstwem przypraw, te małe, ultra miękkie babeczki powinny przekonać wszystkich. Składniki : Użyj ekstraktu waniliowego od Valrhona : kod ILETAITUNGATEAU na 20% zniżki na całej stronie (afiliacja).
3. Użyj puree dyniowego i cynamonu od Koro : kod ILETAITUNGATEAU na 5% zniżki na całej stronie (nie afiliacja).
4. Czas przygotowania : 15 minut + pieczenieDla 12 do 15 babeczek w zależności od ich rozmiaru : Składniki : cukier drobnego cukru muscovado oleju neutralnego lub orzechowego 2 jajka puree dyniowego maki 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego 1 łyżeczka sody oczyszczonej 1 łyżeczka proszku do pieczenia 1 szczypta soli Przyprawy według własnego wyboru : dodaj 1 łyżeczkę cynamonu, 1 szczyptę gałki muszkatoowej, 1 szczyptę mielonego imbiru, 1 szczyptę mielonego goździka QS cukru brązowego Przepis : Wymieszaj oba cukry z olejem.
5. Dodawaj jajka jedno po drugim i dobrze wymieszaj.
6. Dodaj puree dyniowe, następnie wanilię, maki, przyprawy, sodę, sól i proszek do pieczenia.
7. Wlej ciasto do foremek na babeczki, a następnie obficie posyp cukrem brązowym.
8. Piec w nagrzanym piekarniku w temperaturze 175°C przez 15 do 20 minut (nó żebity w babeczkę powinien wyjść suchy, czas należy dostosować do rozmiaru foremek).
9. Pozwól ostygnąć przed zjedzeniem!