

Muffins de abóbora e canela

Ingrédients

- 140g de açúcar refinado
- 70g de açúcar mascavo
- 90g de óleo neutro ou de noz
- 2 ovos
- 425g de purê de abóbora
- 250g de farinha
- 1 colher de chá de extrato de baunilha
- 1 colher de chá de bicarbonato de sódio
- 1 colher de chá de fermento em pó
- 1 pitada de sal

Préparation

1. Muffins de abóbora, uma maneira simpática de comer legumes, não é?
2. Na versão bem norte-americana, com baunilha e muitas especiarias, esses pequenos muffins ultra macios devem convencer a todos Ingredientes: Eu usei o extrato de baunilha de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
3. Eu usei o purê de abóbora e a canela de Koro: código ILETAITUNGATEAU para 5% de desconto em todo o site (não afiliado).
4. Tempo de preparação: 15 minutos + cozimentoPara 12 a 15 muffins, dependendo do tamanho: Ingrédients: de açúcar refinado de açúcar mascavo de óleo neutro ou de noz 2 ovos de purê de abóbora de farinha 1 colher de chá de extrato de baunilha 1 colher de chá de bicarbonato de sódio 1 colher de chá de fermento em pó 1 pitada de sal Especiarias à sua escolha: eu coloquei 1 colher de chá de canela, 1 pitada de noz-moscada, 1 pitada de gengibre em pó, 1 pitada de cravo-da-índia moído QS de açúcar mascavo Receita: Misture os dois açúcares com o óleo.
5. Adicione os ovos um a um e misture bem.
6. Adicione o purê de abóbora, depois a baunilha, a farinha, as especiarias, o bicarbonato, o sal e o fermento em pó.
7. Despeje a massa nas suas formas de muffin e polvilhe generosamente com açúcar mascavo.
8. Coloque no forno pré-aquecido a 175°C por 15 a 20 minutos (uma faca inserida em um muffin deve sair limpa, o tempo pode ser ajustado conforme o tamanho das suas formas).
9. Deixe esfriar um pouco antes de se deliciar!