

Pumpa- och kanelmuffins

Ingrédients

- 140g strösocker
- 70g muscovadosocker
- 90g neutral olja eller hasselnötsolja
- 2 ägg
- 425g pumpapuré
- 250g mjöl
- 1 tesked vaniljextrakt
- 1 tesked bakpulver
- 1 tesked jäsmedel
- 1 nypa salt

Préparation

1. Pumpinmuffins, det är ett trevligt sätt att äta grönsaker, eller hur?
2. I en mycket nordamerikansk version, med vanilj och massor av kryddor, borde dessa små ultra-mjuka muffins övertyga alla Ingredienser : Jag har använt vaniljextraktet från Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU för 20% rabatt på hela webbplatsen (affiliate).
3. Jag har använt pumpapurén och kanelen från Koro: kod ILETAITUNGATEAU för 5% rabatt på hela webbplatsen (inte affiliate).
4. Förberedelsestid: 15 minuter + gräddningFör 12 till 15 muffins beroende på deras storlek : Ingredienser : strösocker muscovadosocker neutral olja eller hasselnötsolja 2 ägg pumpapuré mjöl 1 tesked vaniljextrakt 1 tesked bakpulver 1 tesked jäsmedel 1 nypa salt Kryddor efter eget val: jag har lagt 1 tesked kanel, 1 nypa muskotnöt, 1 nypa ingefära i pulverform, 1 nypa malen nejlika QS av farinsocker Recept : Blanda de två sockerarterna med oljan.
5. Tillsätt äggen ett i taget och blanda väl.
6. Tillsätt pumpapurén, sedan vaniljen, mjölet, kryddorna, bakpulvret, saltet och jäsmedlet.
7. Häll smeten i dina muffinsformar, och strö generöst med farinsocker.
8. Grädda i den förvärmade ugnen på 175°C i 15 till 20 minuter (en kniv som sätts i en muffin ska komma ut torr, tiden justeras beroende på storleken på dina formar).
9. Låt svalna innan du njuter!