

Mga muffin na may kalabasa at kanela

Ingrédients

- 140g ng asukal na pinulbos
- 70g ng muscovado na asukal
- 90g ng neutral na langis o hazelnut
- 2 itlog
- 425g ng purée ng kalabasa
- 250g ng harina
- 1 kutsarita ng vanilla extract
- 1 kutsarita ng baking soda
- 1 kutsarita ng baking powder
- 1 kurot ng asin

Préparation

1. Mga muffin na may kalabasa, isang kaaya-ayang paraan upang kumain ng mga gulay, hindi ba?
2. Sa napaka-North American na bersyon, na may vanilla at maraming pampalasa, ang mga malambot na muffin na ito ay dapat makumbinsi ang lahat Mga Sangkap : Gumamit ako ng vanilla extract mula sa Valrhona: code ILETAITUNGATEAU para sa 20% na diskwento sa buong site (affiliate).
3. Gumamit ako ng purée ng kalabasa at kanela mula sa Koro: code ILETAITUNGATEAU para sa 5% na diskwento sa buong site (hindi affiliate).
4. Oras ng paghahanda : 15 minuto + paglulutoPara sa 12 hanggang 15 muffin depende sa kanilang laki : Mga Sangkap : ng asukal na pinulbos ng muscovado na asukal ng neutral na langis o hazelnut 2 itlog ng purée ng kalabasa ng harina 1 kutsarita ng vanilla extract 1 kutsarita ng baking soda 1 kutsarita ng baking powder 1 kurot ng asin Mga pampalasa ayon sa iyong gusto: naglagay ako ng 1 kutsarita ng kanela, 1 kurot ng nutmeg, 1 kurot ng pulbos na luya, 1 kurot ng pulbos na clove QS ng brown sugar Resipe : Paghaluin ang dalawang asukal kasama ang langis.
5. Idagdag ang mga itlog isa-isa at haluin nang mabuti.
6. Idagdag ang purée ng kalabasa, pagkatapos ay ang vanilla, harina, mga pampalasa, baking soda, asin at baking powder.
7. Ibuhos ang masa sa iyong muffin molds, pagkatapos ay budburan ng maraming brown sugar.
8. Ilagay sa oven na preheated sa 175°C sa loob ng 15 hanggang 20 minuto (dapat lumabas na tuyo ang kutsilyo na itinaga sa isang muffin, ang oras ay dapat ayusin ayon sa laki ng iyong mga molds).
9. Hayaan itong lumamig bago mag-enjoy!