



Mes parfaits muffins Pumpkin Spice !

[RECETTES](#) - [COLLATIONS](#) - [DÉJEUNERS-BRUNCHS](#) - [DESSERTS](#)



NOMBRE DE PORTION : 12-14

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 22-25 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 2 tasses de farine
- 1 ½ tasse de sucre
- 2 c. thé de poudre à pâte
- 1 c. table d'épices Pumpkin Spice *
- ½ c. thé de sel
- ½ tasse de beurre, ramolli
- ¼ tasse de lait
- 1 tasse de purée de citrouille
- 2 œufs, légèrement battus
- Graines de citrouille, pacanes, flocons d'avoine

Vous pouvez vous faire des épices Pumpkin Spice maison à utiliser dans vos cafés et vos pâtisseries.

Mélanger :

- 6 c. thé de cannelle
- 3 c. thé de gingembre moulu
- 1 1/2 c. thé de poudre de clou de girofle
- 3/4 c. thé de muscade moulu

Préparation

1. Préchauffer le four à 375 F.
2. Dans un bol, mélanger les ingrédients secs.
3. Dans un autre bol, mélanger les ingrédients humides.
4. Mettre les ingrédients humides dans les ingrédients secs et bien mélanger.
5. Répartir dans les moules à muffins préalablement graissés ou dans des moules en silicone.
6. Déposer au goût, sur le dessus, des graines de citrouille, des noix ou des flocons d'avoine. Bien presser afin que ça colle à la pâte.
7. Enfourner pendant 22-25 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré en ressorte propre.