

Temps de cuisson : 22-25 minutes

Temps de préparation : 15 minutes

Degré de difficulté : facile

Portion : 12-14 muffins



Muffins Pumpkin Spice

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

Marche à suivre :

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.