THE J.M. SMUCKER Co

Muffins aux courgettes

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
15 mins	20 mins	18	N/A

Ingredients

- 1 1/2 tasse (375 mL) de farine blanchie tout usage **Five Roses®**

  Farine blanchie tout usage

- 1 tasse (250 mL) de farine de blé entier **Five Roses®**

  Farine de blé entier

- 1 1/2 c. à thé (7 mL) de cannelle
- 1 c. à table (15 mL) de poudre à pâte
- 1 c. à thé (5 mL) de bicarbonate de soude
- 1/2 c. à thé (2 mL) de sel
- 4 œufs
- 1 tasse (250 mL) de sucre
- 2/3 tasse (150 mL) d'huile végétale ou de canola
- 1 1/2 c. à thé (7 mL) d’extrait de vanille
- 2 tasses (500 mL) de courgettes râpées, pelées ou non
- 1 tasse (250 mL) de raisins secs

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 375 ºF (190 ºC). Graisser ou tapisser des moules à muffins de coupelles de papier.

Step 2:

Mélanger les farines, la cannelle, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude et le sel dans un grand bol à mélanger.

Step 3:

Fouetter les œufs avec le sucre dans un autre bol. Incorporer l'huile et la vanille en remuant bien. Incorporer les courgettes et les raisins secs. Ajouter le mélange de farine au mélange d’œufs. Mettre le mélange dans les moules à muffins préparés.

Step 4:

Faire cuire au four préchauffé de 18 à 20 minutes, ou jusqu’à ce qu’un cure-dent inséré au centre en ressorte propre. Laisser refroidir 10 minutes avant de démouler et de faire refroidir complètement sur une grille.

Peler les courgettes pour éviter les mouchetures vertes.

Remplacer les raisins secs par des grains de chocolat.

Images

