THE J.M. SMUCKER Co

Muffins à la citrouille

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
15 mins	25 mins	24	N/A

Ingredients

- 3 tasses (750 mL) de farine tout usage **Five Roses®**

  Farine blanchie tout usage

- 1 1/2 tasse (375 mL) de sucre
- 2 c. à thé (10 mL) de bicarbonate de soude
- 2 c. à thé (10 mL) de poudre à pâte
- 1 c. à thé (5 mL) de sel
- 1 c. à thé (5 mL) de cannelle moulue
- 1/2 c. à thé (2 mL) de clou de girofle moulu
- 4 œufs
- 1 1/2 tasse (375 mL) d'huile de canola ou végétale
- 2 1/2 tasses (625 mL) de citrouille, cuite

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 375 ºF (190 ºC).

Step 2:

Battre les œufs avec l'huile et la citrouille jusqu'à homogénéité. Incorporer au mélange sec. Mettre la pâte dans des moules à muffins graissés en remplissant aux ⅔.

Step 3:

Faire cuire au four à 375 ºF (190 ºC) de 20 à 25 minutes, ou jusqu'à ce que les dessus reprennent leur forme après une légère pression du doigt. Laisser refroidir 10 minutes, puis démouler et laisser refroidir complètement sur des grilles.

La recette peut être coupée en deux.

Images

