

Le truc de Solange

MUFFINS À LA CITROUILLE

Préparation : 20 minutes

Cuisson ; 20 minutes

Portions 12

INGRÉDIENTS

1 ½ tasse (375 ml) de farine

1 c. à soupe (15 ml) de poudre à pâte

½ c. à thé (2 ml) de cannelle moulue

½ c. à thé (2 ml) muscade moulue

⅓ tasse (85 ml) cassonade

1 œuf

¼ tasse (65 ml) beurre fondu

½ tasse (125 ml) pépites de chocolat

½ tasse (125 ml) purée de citrouille cuite

¾ tasse (190 ml) de lait

ETAPES

1. Dans un bol mélanger ensemble la farine, la poudre à pâte, la cannelle moulue la cassonade et les pépites de chocolat.
2. Dans un autre bol, battre à la fourchette l'œuf le lait la purée de citrouille et le beurre fondu.
3. Ajouter les ingrédients liquides aux ingrédients secs et mélanger très rapidement à la fourchette.
4. Versez la pâte dans des moules a muffins beurrés.
5. Cuire pendant 20 minutes à 400F (200 C)