

Muffins à la citrouille

PAINS ET DESSERTS

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 20 à 25 minutes

Rendement : 12 gros muffins

Ingrédients	Quantité		Méthode
	Métrique	Impérial	
Farine tout usage	375 ml	1 1/2 tasse	Préchauffer le four à 400 °F (200 °C). Dans un grand bol, mélanger les farines, la levure chimique, les épices et le sel. Ajouter la cassonade et bien mélanger. Incorporer les raisins secs.
Farine de blé entier	375 ml	1 1/2 tasse	
Levure chimique	30 ml	2 c. à soupe	
Cannelle en poudre	5 ml	1 c. à thé	
Muscade	2 ml	1/2 c. à thé	
Piment de la Jamaïque	2 ml	1/2 c. à thé	
Sel	5 ml	1 c. à thé	
Cassonade	250 ml	1 tasse	
Raisins secs	250 ml	1 tasse	
Oeufs	2	2	
Lait	375 ml	1 1/2 tasse	Dans un autre bol, battre les oeufs. Ajouter le lait, l'huile et la purée de citrouille. Ajouter aux ingrédients secs et mélanger juste assez pour humidifier. Répartir dans des moules à muffins bien huilés et cuire environ 25 minutes
Huile végétale	125 ml	1/2 tasse	
Purée de citrouille	250 ml	1 tasse	