Muffins au potiron

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

120 grammes de farine
1 cuillerée à thé de bicarbonate
1 cuillerée à thé de poudre à lever
60 grammes de cassonade blonde
1 cuillerée à thé de cannelle en poudre
1 cuillerée à thé noix de muscade
1 pincée de sel
170 grammes de potiron (cuit et réduit en purée)
70 ml de lait entier
1 œuf
35 ml d'huile d'arachide
1 cuillerée à thé d'extrait de vanille
1 poignée graines de tournesol

Méthode de préparation

1. **Dans un récipient, mélangez la farine, le bicarbonate de soude, la poudre à lever, le sucre, la cannelle en poudre, la muscade et le sel.**
2. **Ajoutez le potiron, le lait, l'œuf, l'huile et l'extrait de vanille. Mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.**
3. **Placez 8 moules à cupcakes en papier dans un moule en métal et remplissez-les de pâte.**
4. **Saupoudrez de graines de tournesol. Faites-les cuire pendant 18 minutes dans un four préchauffé à 180 °C. Laissez refroidir dans le moule.**