



Muffins farfelus à la citrouille



Ingrédients

1^{er} mélange

- 170 ml (2/3 de tasse) de cassonade bien tassée
- 120 ml (1/2 tasse) d'eau
- 125 ml (1/3 de tasse) d'huile végétale
- 125 ml (1/3 de tasse) de yogourt nature
- 360 ml (1 1/2 tasse) de purée de citrouille
- 2 œufs battus
- 5 ml (1 c. à thé) d'essence de vanille

2^e mélange

- 360 ml (1 1/2 tasse) de farine de blé entier
- 240 ml (1 tasse) de flocons d'avoine (cuisson rapide)
- 120 ml (1/2 tasse) de son de blé
- 5 ml (1 c. à thé) de poudre à pâte
- 5 ml (1 c. à thé) de bicarbonate de soude
- 2 ml (1/2 c. à thé) de sel

Pour
12 muffins
moyens

Faire de la purée de citrouille, ce n'est pas sorcier!

- Couper la citrouille en morceaux.
- Peler les morceaux pour ne garder que la chair.
- Faire bouillir la chair de citrouille jusqu'à ce qu'elle devienne transparente. Laisser la chair de citrouille refroidir
- puis la réduire en purée à l'aide d'un robot culinaire.
- Le surplus de purée peut être congelé.

La purée de citrouille est aussi vendue en conserve à l'épicerie.

Étapes de la préparation



1

Verse dans un bol les ingrédients du 1^{er} mélange et brasse le tout. Dans un autre bol, fais la même chose avec les ingrédients du 2^e mélange.



2

Ajoute le contenu du 2^e mélange au premier bol. Mélange jusqu'à ce que tous les ingrédients soient mouillés, sans plus!



3

Verse le mélange dans des moules à muffins huilés. Fais cuire à 350 °F pendant environ 25 minutes.