



# 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.