Muffins au potiron

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

220 grammes de farine
1 cuillerée à thé de poudre à lever
1 1⁄2 cuillerées à thé de cannelle en poudre
1 1⁄2 cuillerées à thé noix de muscade
1⁄4 cuillerée à thé gingembre en poudre
1⁄2 cuillerée à thé sel
120 ml d'huile d'arachide
100 grammes de sucre
100 grammes de sucre brun
340 grammes de potiron (purée)
2 œufs
60 ml de lait
de sucre impalpable

Méthode de préparation

1. **Dans un grand récipient, mélangez la farine, la poudre à lever, la cannelle, la muscade, le gingembre en poudre et le sel.**
2. **Dans un autre récipient, mélangez l’huile d’arachide, le sucre, le sucre brun, la purée de potiron, les œufs et le lait.**
3. **Incorporez les ingrédients liquides aux ingrédients secs. Mélangez délicatement.**
4. **Placez 12 petits moules en papier foncé dans un moule à muffins en métal. Remplissez-les de pâte.**
5. **Faites cuire pendant 5 minutes dans un four préchauffé à 200 °C. Baissez la température à 180 °C et poursuivez la cuisson pendant 17 minutes.**
6. **Laissez refroidir complètement les muffins dans le moule.**

7. **Saupoudrez de sucre glace et ajoutez les décorations d’Halloween de votre choix.**