



# 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.