

## Super muffins du Potirothon

### *Mélange sec*

1 tasse	citrouille crue
1	pomme râpée
1 tasse	raisins secs trempés plusieurs heures dans le jus d'orange
1 tasse	noix de Grenoble hachées grossièrement (facultatif)
2 tasses	farine de blé entier à pâtisserie
1 c. à table	poudre à pâte (levure chimique)
1 ½ c. à thé	cannelle
½ c. à thé	gingembre
½ c. à thé	muscade
½ c. à thé	zeste d'orange (facultatif)

### *Mélange humide*

2	œufs
½ tasse	lait
1/3 de tasse	huile sans goût (canola, pépins de raisins ou végétale)
1/2 tasse	sucres
1 ½ c. à thé	essence de vanille

### *Préparation*

- Préchauffer le four à 350 °F. Beurrer généreusement un ou deux moules à muffins contenant en tout 18 trous.
- Bien mélanger les ingrédients du mélange sec dans un grand bol.
- Dans un autre bol, battre les ingrédients du mélange humide avec un batteur à œufs.
- Verser le mélange humide dans le bol du mélange sec. Remuer juste assez pour humecter (les muffins ne lèvent pas si on mélange trop).
- Avec une cuillère, verser ce mélange dans les moules à muffins.
- Cuire pendant 30 minutes ou jusqu'à ce qu'une fourchette ressorte propre du centre du muffin.



### *Variante*

- 1- Mets seulement de la citrouille plutôt que de mélanger citrouille et pomme.
- 2- Remplace la pulpe de citrouille par de la pulpe de courgettes ou de la pulpe d'un autre type de courge.
- 3- Recouvre tes muffins d'un glaçage au fromage à la crème. C'est délicieux !

*Citrouillement* vôtre,

Caro

Le Blogue des Debs

La citrouille, ça fait de bon muffins!

<http://lesdebrouillards.tv/2009/10/16/la-citrouille-ca-fait-de-bons-muffins>