

Muffins Potimarron / Chocolat

Ingrédients:

220 g de farine
1 sachet de levure
1 petite cc de 4 épices
1 demie cc de cannelle
1 pincée de fleur de sel
2 gros oeufs
100 g de sucre roux
350g de potimarron réduit en purée (ou autre courge)
10 cl d'huile de tournesol
100g de pépites de chocolat

Recette

Dans un grand bol, mélanger les ingrédients secs (farine, levure, épices et sel) et réserver.

Dans un grand saladier, fouetter les oeufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et mousse,
Puis ajouter l'huile et la purée de courge,
Terminer par ajouter les ingrédients secs et les pépites de chocolat.

La pâte peut être un peu liquide, mais c'est normal.

Verser la pâte de les moules à muffins puis enfourner à 180° pendant environ 10 à 15 min (à vérifier selon votre four et la taille des moules utilisés).

Eliott et ses parents