

MUFFINS À LA CITROUILLE

Ingrédients

1 1/2 tasse de farine
1 cuil à thé de poudre à pâte
1 cuil à thé de soda
1/2 cuil. de sel
1/2 cuil à thé de chaque : cannelle, muscade, gingembre
1/2 tasse de raisins

1 œuf
1/4 tasse cassonade
1/3 tasse d'huile
1 tasse de citrouille crue râpée
1/4 tasse de lait
1 1/2 cuil. à table d'écorce d'orange (**facultatif**)

Instructions

Mélanger ensemble les 6 premiers ingrédients (secs) et puis, dans un grand bol, mélanger ensemble les 5 ingrédients suivants (liquides). Ajouter les ingrédients secs aux ingrédients humides et mélanger seulement pour humecter la pâte.

Cuire dans des moules à muffins à 400F de 20 à 25 minutes.

Si vous avez un surplus de citrouille, râpez et congelez en portion de 1 tasse