

[recette gateau](#)

La cuisine avec Nutella Les recettes pour le dessert
www.nutella.fr

[Geo - Gaufre belge](#)

Système de franchise pour la vente de gaufres de Liège (chaudes)
www.gaufre.be

[Recette](#)

Astuces Tefal pour la cuisine recettes dessert, sauces
www.tefal.fr

Annonces Google

Votre publicit



©Copyright 2004 MSCOMM
 Michèle Serre, éditeur

Nous tenons à remercier

[Retour](#)[Citrouille](#)

Muffins à la citrouille

Préchauffer le four à 180° C (350)
 Temps de préparation: 10 minutes
 Temps de cuisson: 25 to 30 minutes
 Coût: économique
 Difficulté: très facile

Ingrédients pour 12 muffins

375 ml de farine tout usage
1 c. à thé de bicarbonate de soude
2 c. à soupe de poudre à pâte ou levure sèche instantanée
1/4 c. à thé de sel
1-1/2 c. à thé de cannelle en poudre
1/2 c. à thé de gingembre moulu
1/4 c. à thé de noix muscade moulue
60 ml de beurre à la température ambiante
185 ml de miel
1 oeuf
250 ml de chair de citrouille bien tassée
250 ml de noix de Grenoble

Préparation

1. Dans un bol, mélanger tous les ingrédients secs.
2. Dans un autre bol, fouetter le beurre et le sucre jusqu'à ce qu'ils deviennent blancs et mousseux; ajouter les oeufs et fouetter; ajouter le miel et la citrouille; fouetter à nouveau. Incorporer graduellement la farine; terminer avec les noix.
3. Verser le mélange dans les moules à muffins graissés ou chemisés d'un papier.
4. Cuire au four à 180° C (350° F) 25 à 30 minutes - insérer un cure-dent au centre pour vérifier le degré de cuisson.
5. Retirer du four; démouler; servir chaud ou à la température ambiante.

Navigation sur Saveurs du Monde

[Recettes en général](#) / [Recettes par pays](#)
[Saveurs du Monde](#) / [Passeport Monde](#)
[Le Monde dans votre assiette](#) / [Grandes Toques du monde](#)
[Fines herbes](#) / [Épices](#) / [Légumes](#) / [Fruits](#) / [Fromages](#)
[Viandes & Volailles](#) / [Poissons & Crustacés](#) / [Tentations d'Épice](#) / [Vins et Spiritueux](#)
[Boulangerie & Pâtisserie](#)
[Santé](#) / [La Forme dans votre Assiette](#)
[Petits chefs](#) / [Lexique](#)

Presse Internationale MSCOMM Itée; ©Copyright 2004
Partenaire

