

muffins
épices
à la
citrouille

Tupperware®

**Crumble d'avoine à la cannelle
(Donne 3 tasses)**

1 tasse de noix mélangées*
1 tasse de flocons d'avoine à l'ancienne
1/3 tasse de farine tout usage
1/2 tasse de sucre granulé
6 c. soupe de beurre non salé, fondu
1 c. soupe Mélange Simple Indulgence
Cannelle-Vanille

Muffins

1 pqt de Mélange Simple Indulgence pour
pain-éclair épice à la citrouille
2/3 tasse de lait (2%), ou de babeurre
1/3 de tasse d'huile de canola
2 gros oeufs
6 oz/175 g de yogourt grec ordinaire

Donne:
12 portions

Portion:
1 muffin

POUR PRÉPARER LE CRUMBLE D'AVOINE À LA CANNELLE

- Préchauffer le four à 350° F/175° C.
- Mettre tous les ingrédients du crumble dans la base du Système Extra ChefMC équipé du couteau, couvrir et tirer 6-10 fois sur la corde jusqu'à ce que les noix soient grossièrement hachées et tous les ingrédients mélangés.
- Étaler à l'intérieur du couvercle UltraPro de 5 tasses/1,2 L (ou du Plat à lasagne, ou du Plat/rôtissoire UltraPro) et cuire 20-25 minutes, en remuant à mi-cuisson, jusqu'à brun doré.

POUR PRÉPARER LES MUFFINS

- Monter la température du four à 400° F/200° C.
- Mesurer le lait et l'huile dans le Mélangeur rapide, ajouter les oeufs et le yogourt, mettre en place le couvercle et secouer pour bien mélanger. Verser dans un bol moyen.
- Verser le paquet de Mélange Simple Indulgence à pain-éclair épice à la citrouille sur le mélange liquide et, à l'aide de la Spatule à sauce en silicone, remuer jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien combinés et que la pâte soit d'une consistance onctueuse. Ne pas trop mélanger car cela risquerait de durcir les muffins.
- Vaporiser le moule à petits gâteaux avec un aérosol de cuisson ou tapisser de moules en papier.
- Diviser la pâte entre 12 moules à petits gâteaux.

**Si vous préférez, utiliser une seule sorte de noix telle que les pacanes ou noix de Grenoble.*

REMARQUE : Pour préparer des mini muffins, répartir entre 24 moules à mini petits gâteaux, recouvrir d'une cuillère à thé de Crumble d'avoine à la cannelle et cuire 10-12 minutes.

muffins
épices
à la
citrouille

Tupperware®

**Crumble d'avoine à la cannelle
(Donne 3 tasses)**

1 tasse de noix mélangées*
1 tasse de flocons d'avoine à l'ancienne
1/3 tasse de farine tout usage
1/2 tasse de sucre granulé
6 c. soupe de beurre non salé, fondu
1 c. soupe Mélange Simple Indulgence
Cannelle-Vanille

Muffins

1 pqt de Mélange Simple Indulgence pour
pain-éclair épice à la citrouille
2/3 tasse de lait (2%), ou de babeurre
1/3 de tasse d'huile de canola
2 gros oeufs
6 oz/175 g de yogourt grec ordinaire

Donne:
12 portions

Portion:
1 muffin

POUR PRÉPARER LE CRUMBLE D'AVOINE À LA CANNELLE

- Préchauffer le four à 350° F/175° C.
- Mettre tous les ingrédients du crumble dans la base du Système Extra ChefMC équipé du couteau, couvrir et tirer 6-10 fois sur la corde jusqu'à ce que les noix soient grossièrement hachées et tous les ingrédients mélangés.
- Étaler à l'intérieur du couvercle UltraPro de 5 tasses/1,2 L (ou du Plat à lasagne, ou du Plat/rôtissoire UltraPro) et cuire 20-25 minutes, en remuant à mi-cuisson, jusqu'à brun doré.

POUR PRÉPARER LES MUFFINS

- Monter la température du four à 400° F/200° C.
- Mesurer le lait et l'huile dans le Mélangeur rapide, ajouter les oeufs et le yogourt, mettre en place le couvercle et secouer pour bien mélanger. Verser dans un bol moyen.
- Verser le paquet de Mélange Simple Indulgence à pain-éclair épice à la citrouille sur le mélange liquide et, à l'aide de la Spatule à sauce en silicone, remuer jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien combinés et que la pâte soit d'une consistance onctueuse. Ne pas trop mélanger car cela risquerait de durcir les muffins.
- Vaporiser le moule à petits gâteaux avec un aérosol de cuisson ou tapisser de moules en papier.
- Diviser la pâte entre 12 moules à petits gâteaux.

**Si vous préférez, utiliser une seule sorte de noix telle que les pacanes ou noix de Grenoble.*

REMARQUE : Pour préparer des mini muffins, répartir entre 24 moules à mini petits gâteaux, recouvrir d'une cuillère à thé de Crumble d'avoine à la cannelle et cuire 10-12 minutes.