

Recette surprise de l'Halloween du 921 (muffins)

- 1 ½ tasse de farine tout usage
- ½ tasse de flocons d'avoine
- ½ tasse de germe de blé
- 2c. à thé de poudre à pâte
- ¼ c. à thé de cannelle moulue
- ¼ c. à thé de muscade moulue
- ¼ c. à thé de de gingembre moulu
- ¾ tasse de purée de citrouille maison ou du commerce
- ¾ tasse de lait
- ½ tasse de sucre
- ¼ tasse de beurre fondu
- 2 œufs
- 3c. soupe de mélasse

1. Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Chemiser 12 moules à muffins de cassolettes en papier ou en silicone.
2. Dans un grand bol, mélanger les ingrédients secs.
3. Dans un autre bol, mélanger au fouet le reste des ingrédients jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Verser sur les ingrédients secs et mélanger délicatement à la fourchette juste assez pour humecter la farine. Répartir la pâte dans les moules.
4. Cuire au four 30 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre d'un muffin en ressorte propre. Démouler et laisser refroidir sur une grille.