



RECETTE DES MUFFINS A LA CITROUILLE DE CENDRI LLON



Ingrédients :

250 g de citrouille ou
potimarron



250g de sucre



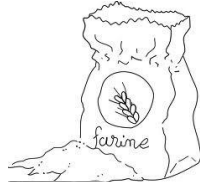
20 cl d'huile



2 œufs



200g de farine



1 sachet de levure



½ cuillère à café de
cannelle



1 pincée de noix de
muscade



1 pincée de sel



Ustensiles

une casserole



un grand couteau



un saladier



un bol



une grande cuillère



un verre gradué



moules à muffins



fourchette



- 1) Avec un grand couteau, prépare le potiron en morceau pour le cuire à l'eau dans une casserole.
- 2) Quand le potimarron est cuit, l'écraser avec la fourchette, puis rajouter le sucre et l'huile.
- 3) Ajoutez les œufs et bien mélanger.
- 4) Dans un bol, mélanger la farine, la cannelle, la levure et la noix de muscade.
- 5) Versez ensuite cette préparation dans la purée.
- 6) Versez la préparation finale dans les moules à muffins et mettre 20 min au four.
- 7) Mangez les avant minuit sinon ils redeviendront citrouille !