



# MUFFINS PAIN D'ÉPICE À LA COURGE BUTTERNUT

Avec l'aimable autorisation de



atelierculinaire  
lebonheuredanslacuisine

## INGRÉDIENTS

- 400g de courge butternut réduit en purée
- 255g de farine
- 10g de levure chimique
- 170g de beurre ramolli
- 250g de cassonade
- 3 œufs
- 1/2 c. à c. de girofle moulu
- 1/2 c. à c. de cardamome
- 1/2 c. à c. noix de muscade

TEMPS DE PRÉPARATION : 20MN

CUISSON : 25MN

TEMPS TOTAL : 45MN

## PRÉPARATION

*Préchauffez le four à 180°C*

*Préparez tous vos ingrédients puis beurrez et farinez les moules*

*Réduisez en poudre les épices. Mélangez à la farine et la levure.*

*Mélangez à la main le beurre et la cassonade jusqu'à obtenir une pâte molle*

*Ajoutez les œufs et fouettez*

*Ajoutez la purée de courge puis la farine et mélangez*

*Une fois lisse et homogène, versez la pâte dans les moules à muffins*

*Enfournez pour 25 minutes. Vérifiez la cuisson à l'aide d'une pointe de couteau. La lame doit ressortir sèche.*