



## Muffins à la citrouille

### **Ingrédients :**

500 ml (2 tasses) de farine  
25 ml (2 c. à table) de sucre  
15 ml (1 c. à table) de poudre à pâte  
3 ml (1/2 c. à thé) de sel  
2 œufs battus  
250 ml (1 tasse) de lait  
65 ml (1/4 tasse) de beurre fondu ou de margarine

Mesurer 75 ml (1/3 tasse) de sucre et ajouter 250 ml (1 tasse) de citrouille (la citrouille doit préalablement être cuite en petits cubes et écrasée en purée).

### **Préparation :**

- 1- Chauffer le four à 400° F.
- 2- Mélanger la farine, le sucre, la poudre à pâte et le sel.
- 3- Dans un petit bol, mélanger les œufs, le lait et le beurre fondu. Verser sur les ingrédients secs et ajouter la préparation de citrouille.
- 4- Mélanger jusqu'à ce que la pâte soit tout juste homogène.
- 5- Remplir aux 2/3 des moules à muffins graissés.
- 6- Cuire de 20 à 25 minutes.

Donne 12 muffins moyens