



MUSÉE DE L'AGRICULTURE
ET DE L'ALIMENTATION
DU CANADA

MUFFINS À LA CITROUILLE

Ingrédients

1 ½ tasse (375 ml) de farine de blé entier
1 c. à soupe (15 ml) de poudre à pâte
½ c. à thé (2,5 ml) de cannelle moulue
½ c. à thé (2,5 ml) de muscade moulue
1/3 tasse (85 ml) de cassonade
1 œuf
¾ tasse (185 ml) de lait
½ tasse (125 ml) de purée de citrouille
¼ tasse (60 ml) de beurre fondu
½ tasse (125 ml) de raisins secs ou de dattes séchées

Préparation

Dans un bol, mélanger ensemble la farine de blé entier, la cannelle moulue, la muscade moulue, la cassonade et les raisins secs.

Dans un autre bol, battre à la fourchette l'œuf, le lait, la purée de citrouille et le beurre fondu.

Ajouter les ingrédients liquides aux ingrédients secs et mélanger très rapidement à la fourchette.

Verser la pâte dans des moules à muffins beurrés.

Cuire pendant 20 minutes à 400°F (200°C).