

Muffins à la citrouille pour petits monstres



Préparation : 20 minutes

Cuisson : 20 minutes



Portions : 12 portions

Ingrédients

- 2 tasses (500 ml) farine tout usage
- 4 c. à thé (20 ml) poudre à pâte
- 1 ½ c. à thé (7 ml) cannelle moulue
- 1 c. à thé (5 ml) gingembre moulu
- ½ c. à thé (2 ml) muscade moulue
- ½ c. à thé (2 ml) sel
- 1 tasse (250 ml) lait
- 1 tasse (250 ml) purée de citrouille maison ou du commerce, non sucrée
- ½ tasse (125 ml) cassonade, tassée
- 2 œufs
- ½ tasse (125 ml) beurre, fondu
- 1 c. à thé (5 ml) extrait de vanille
- 6 dattes dénoyautées
- ¼ tasse (60 ml) flocons d'avoine
- 2 c. à soupe (30 ml) graines de citrouille

Préparation

- 1 Préchauffer le four à 375 °F (190 °C).
- 2 Beurrer un moule à muffins ou y mettre des moules en silicone ou en papier.
- 3 Dans un grand bol, mélanger la farine, la poudre à pâte, la cannelle, le gingembre, la muscade et le sel. Réserver.
- 4 Dans un bol de taille moyenne, battre le lait, la purée de citrouille, la cassonade, les œufs, le beurre et la vanille.
- 5 Couper les dattes en petits morceaux et les ajouter au mélange.
- 6 Verser ce mélange sur les ingrédients secs et remuer juste assez pour lier les ingrédients.
- 7 Verser la pâte dans les moules à muffins.
- 8 Mélanger les flocons d'avoine et les graines de citrouille. Saupoudrer sur la pâte et presser légèrement pour que le mélange y adhère. → colle
- 9 Cuire au four environ 20 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre des muffins en ressorte propre.
- 10 Laisser refroidir les muffins dans les moules 5 minutes. Transférer sur une grille pour refroidir complètement.

→ en mettre un peu sur chaque futur muffin



Les tâches de

(l'apprenti-chef)

- Mesurer les ingrédients
- Casser les œufs
- Couper les dattes



Les personnes avec qui tu partageras ces muffins :

monstres et sorcières inclus

Extra citrouille?

Congelez les restes de la purée de citrouille en portions d'une tasse (250 ml) pour la prochaine fournée! Elle se conservera environ 3 mois.

Liste d'épicerie de la famille

ton nom
de famille

Légumes et fruits

6 dattes

1 citrouille (si la purée est faite maison)

Boulangerie

Viandes et poissons

Produits laitiers

1 tasse (250 ml) lait

½ tasse (125 ml) beurre

Autres aliments réfrigérés

2 œufs

Produits congelés

Aliments non périssables

2 tasses (500 ml) farine tout usage

4 c. à thé (20 ml) poudre à pâte

1 ½ c. à thé (7 ml) cannelle moulue

1 c. à thé (5 ml) gingembre moulu

½ c. à thé (2 ml) muscade moulue

1 tasse (250 ml) purée de citrouille du commerce, non sucrée

½ tasse (125 ml) cassonade

1 c. à thé (5 ml) extrait de vanille

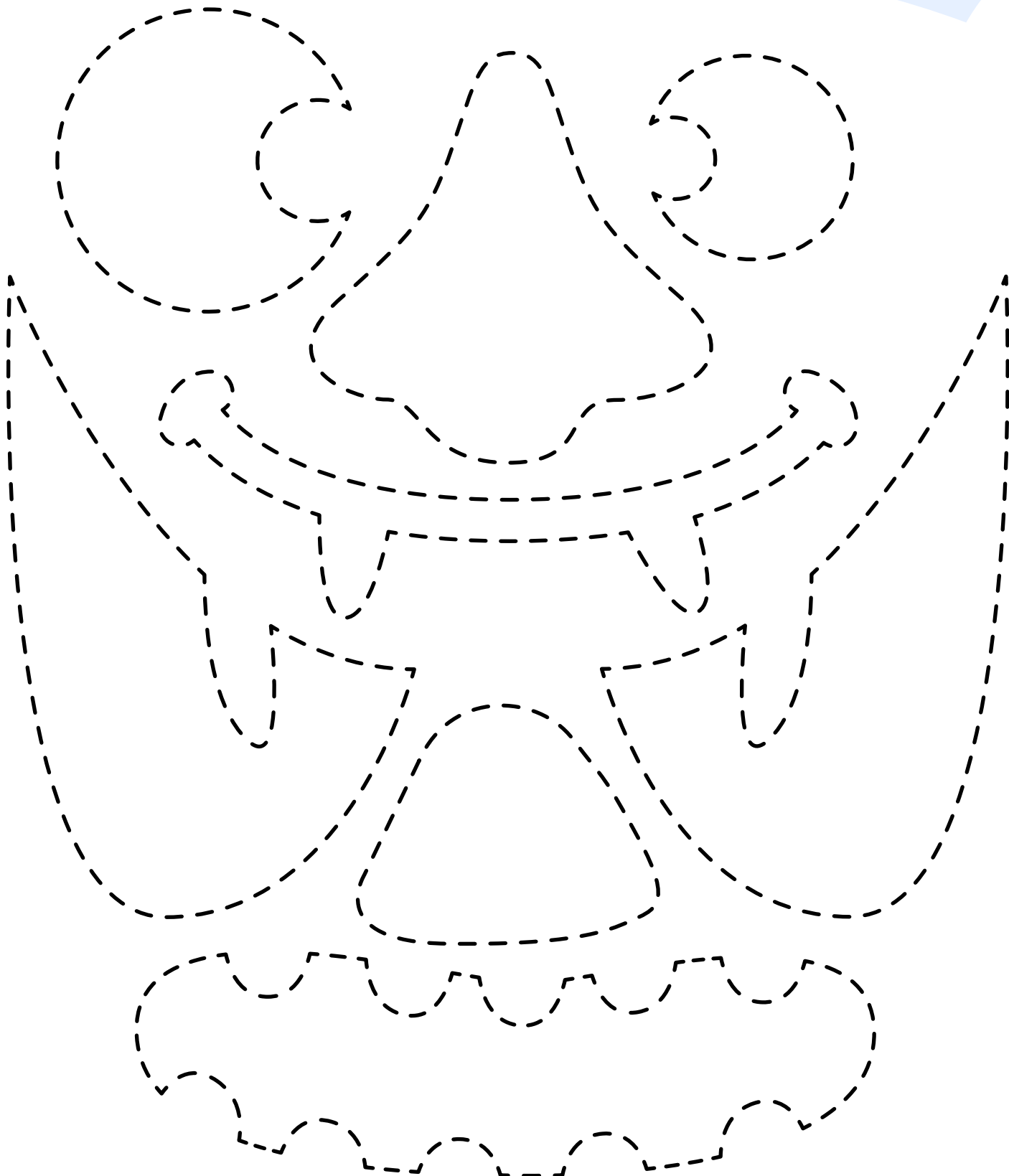
¼ tasse (60 ml) flocons d'avoine

2 c. à soupe (30 ml) graines de citrouille



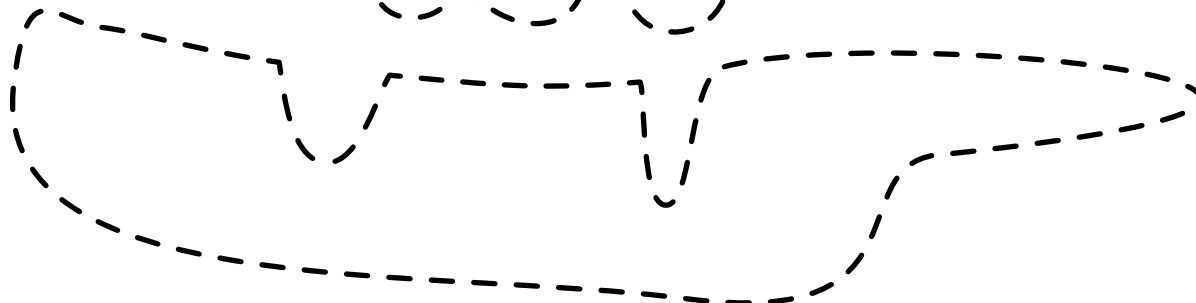
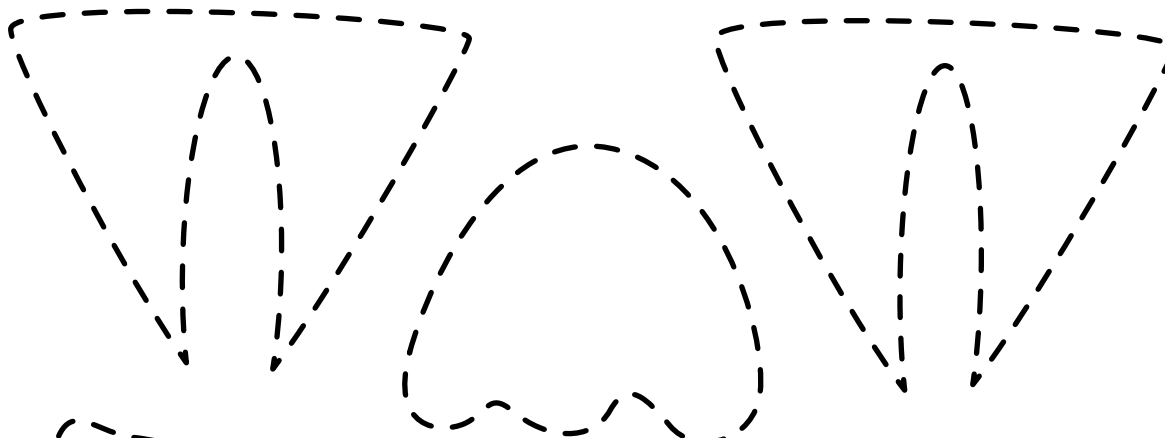
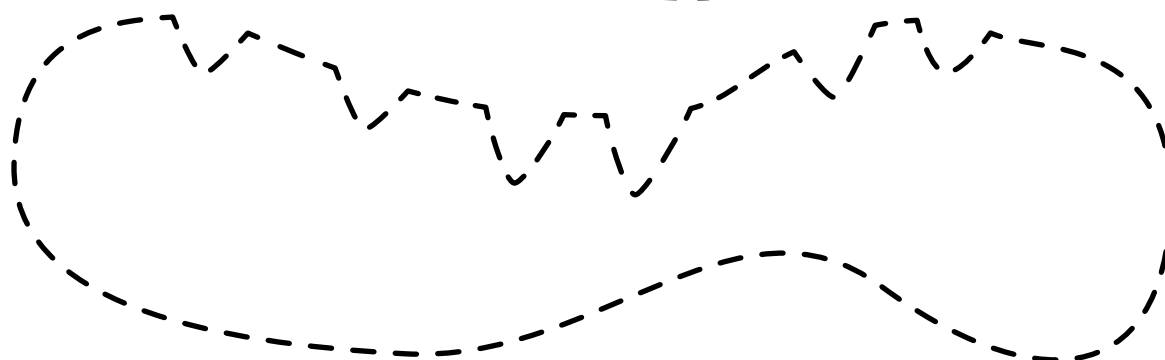
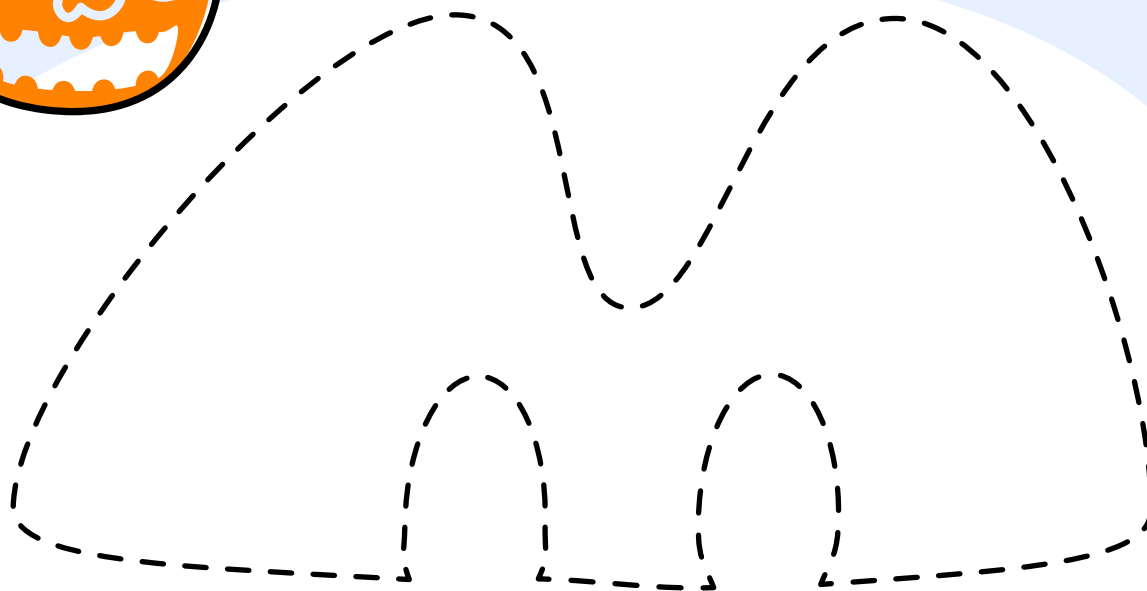
Déco-citrouille

Choisis les formes qui t'inspirent et découpe-les. Place les différents éléments sur ta citrouille pour les tracer. Si tu veux, demande à tes parents de t'aider à découper ta citrouille.



Déco-citrouille

Choisis les formes qui t'inspirent et découpe-les. Place les différents éléments sur ta citrouille pour les tracer. Si tu veux, demande à tes parents de t'aider à découper ta citrouille.



Déco-citrouille

Choisis les formes qui t'inspirent et découpe-les. Place les différents éléments sur ta citrouille pour les tracer. Si tu veux, demande à tes parents de t'aider à découper ta citrouille.

