

MUFFINS À LA CITROUILLE, AUX FLOCONS D'AVOINE ET À LA MÉLASSE

Ingrédients : pour 12 muffins

- 1¾ tasse (245 g) de farine à pâtisserie de blé entier ou de farine de blé entier
- ⅓ tasse (50 g) de flocons d'avoine à l'ancienne (plus une petite quantité additionnelle pour saupoudrer)
- ½ c. à thé (3 g) de sel
- 1 c. à thé (5 ml) de bicarbonate de soude
- ½ c. à thé (3 ml) de cannelle (plus une petite quantité additionnelle pour saupoudrer)
- ½ c. à thé (3 ml) de gingembre moulu
- ¼ c. à thé (1 ml) de muscade
- ¼ c. à thé (1 ml) de piment de la Jamaïque
- ⅓ tasse (80 ml) d'huile ou de beurre fondu (ou d'huile de pépins de raisin)
- ¼ tasse (60 ml) de mélasse
- ¼ tasse (60 ml) de miel ou de sirop d'érable
- 2 œufs (à la température ambiante)
- 1 tasse (270 g) de purée de citrouille
- ¼ tasse (60 ml) de lait (*babeurre pour moi*)
- 1 c. à thé (5 ml) de vanille
- *Ajout d'¼ tasse (25 g) de pacanes hachées*
- *Ajout d'¼ tasse (30 g) de canneberges séchées*

Préparation :

1. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C).
2. Huiler les cavités d'un moule à muffins, ou y disposer 12 caissettes en papier.
3. Dans un grand bol, mélanger la farine, le bicarbonate, le sel, les épices, *les pacanes et les canneberges*.
4. Dans un bol moyen, mélanger l'huile, la mélasse et le miel ou le sirop d'érable. Ajouter les œufs, un à la fois. Incorporer la purée de citrouille, le ~~lait~~ (*babeurre*) et la vanille.
5. Ajouter le mélange humide aux ingrédients secs et remuer juste assez pour lier le tout.
6. Verser la pâte dans les moules à muffins et saupoudrer d'un peu de cannelle et de flocons d'avoine.
7. Cuire environ 25 minutes au four ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre d'un muffin en ressorte propre.

Source : Mélasse Grandma

<https://melassegrandma.com/muffins-la-citrouille-aux-flocons-davoine-et-la-melasse/>

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le vendredi 20 octobre 2023

<https://lafilledelanseauxcoques.blogspot.com/2023/10/muffins-la-citrouille-aux-flocons.html>