

Muffins aux courgettes et aux dattes (Le palais gourmand)

Donne 12-16 muffins.

1 3/4 tasse de farine tout usage non blanchie
1/2 c. à thé de bicarbonate de soude
1/2 c. à thé de poudre à pâte
1/4 c. à thé de sel
1 1/4 tasse de cassonade
1/2 tasse d'huile de canola (**compote de pommes non sucré**)
2 œufs
2 tasses de courgettes râpées
3/4 tasse de dattes coupées en dés
3/4 tasse de noix de Grenoble concassées, grillées (**brisures de chocolat**)

Placer la grille au centre du four et préchauffer le à 180°C (350°F). Tapisser 2 moules à muffins de caissettes en papier et vaporiser d'enduit à cuisson, réserver. Dans un bol, mélanger la farine, le bicarbonate, la poudre à pâte et le sel. Réserver. Dans un autre bol, mélanger la cassonade avec l'huile et les œufs à l'aide d'un fouet jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Incorporer les courgettes et les ingrédients secs.

Ajouter les dattes et les noix, verser dans les caissettes en papier et cuire au four 18-20 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre. Laisser refroidir sur une grille.