



Muffins citrouille et courgette

Sans gluten, sans produits laitiers (sans caséine) et hypotoxique
Par : Cuisine l'Angélique



PORTIONS : 15
PRÉPARATION : 25 MINUTES
CUISSON : 30 à 35 MINUTES

INGRÉDIENTS BIOLOGIQUES

- 1 boîte de mélange à [Muffins Cuisine l'Angélique](#)
- 5 ml (1 c. à thé) de cannelle moulue
- 1 ml (1/4 c. à thé) de muscade moulue
- 1 ml (1/4 c. à thé) de gingembre moulu
- 3 pincées de clou de girofle moulu
- 2 gros œufs (110 g)
- 375 g (1 1/2 tasse) de purée de citrouille
- 100 g (1/2 tasse) d'huile d'olive douce
- 5 ml (1 c. à thé) d'extrait de vanille
- 110 g (1 tasse) de courgette râpée
- 80 g (1/2 tasse) pépites de chocolat mi-sucré
- 50 g (1/2 tasse) de pacanes, hachées
- Pacanes supplémentaires, pour la garniture

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).
2. Dans un petit bol, mélanger les ingrédients secs suivants : le mélange à muffins et les épices. Réserver.
3. Dans un grand bol, combiner les œufs, la purée de citrouille, l'huile et l'extrait de vanille. Battre à l'aide d'un batteur électrique jusqu'à l'obtention d'un mélange onctueux (environ 2 minutes).
4. Incorporer les ingrédients secs et battre, toujours à l'aide d'un batteur électrique, jusqu'à ce que la pâte commence à épaissir (environ 1 minute).
5. Ajouter la courgette râpée, les pépites de chocolat et les pacanes hachées et bien mélanger le tout à l'aide d'une cuiller de bois
6. Répartir la pâte dans des moules à muffins tapissés de moules en papier. Déposer une demi-pacane sur chaque muffin.
7. Cuire au four sur la grille centrale, pendant environ 30 à 35 minutes, ou jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au milieu en ressorte propre.



De savoureux muffins à la citrouille tendres et rapides à cuisiner car ils sont réalisés à partir de notre Mélange à muffins.

CONSEIL PRATIQUE

Voir la fiche produit de ce mélange pour obtenir ses [valeurs nutritives](#) et ses [ingrédients](#)

8. Démouler à la sortie du four et laisser refroidir sur une grille.