



## Muffins à la citrouille

### Ingrédients pour 12 portions

- 125 ml sirop d'érable
- 125 ml huile végétale
- 1 tasse (250 ml) purée de citrouille ,  
froide
- 2 oeufs, légèrement battus
- 1 c.à thé essence d'amande
- 1 1/2 tasse (375 ml) farine  
de blé entier
- 1 c.à thé poudre à pâte
- 1/2 c.à thé de bicarbonate de sodium
- 1/2 c.à thé de sel
- 1/3 tasse (85 ml) de raisins secs
- 1/4 tasse (65 ml) de noix facultatif



### Étapes

Dans un grand bol, mélanger ensemble le sirop d'érable, l'huile végétale, la purée de citrouille, les oeufs déjà battus) et l'essence d'amande.

Dans un autre bol tamiser les ingrédients secs soit la farine de blé, la poudre à pâte, le bicarbonate de sodium et le sel.

Incorporer les ingrédients secs au premier mélange.

Mélanger délicatement puis ajouter les raisins secs et les noix.

Verser dans les moules à muffins graissés ou avec papier.

Cuire au four à 180°C pendant 30 minutes.