Muffins à la courgette, à la pomme et aux raisins

Ingrédients

- [ ] 150 g (1 tasse) de farine tout usage non blanchie<
- [ ] 65 g (1/2 tasse) de farine d’épeautre
- [ ] 5 ml (1 c. à thé) de poudre à pâte
- [ ] 5 ml (1 c. à thé) de bicarbonate de soude
- [ ] 2,5 ml (1/2 c. à thé) de cannelle moulue
- [ ] 1 ml (1/4 c. à thé) de sel
- [ ] 2 œufs
- [ ] 105 g (1/2 tasse) de cassonade
- [ ] 125 ml (1/2 tasse) de compote de pommes non sucrée
- [ ] 75 ml (1/3 tasse) d’huile de canola
- [ ] 130 g (1 tasse) de courgette râpée
- [ ] 70 g (1/2 tasse) de raisins secs dorés
- [ ] 30 g (3 c. à soupe) de graines de citrouille (facultatif)

Préparation

- [ ] Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Chemiser un moule à muffins à 12 cavités de caissettes en papier ou huiler les cavités.
- [ ] Dans un bol, mélanger les farines, la poudre à pâte, le bicarbonate, la cannelle et le sel.
- [ ] Dans un grand bol, mélanger au fouet les œufs, la cassonade, la compote de pommes et l’huile. À la cuillère de bois, incorporer la courgette, les raisins et les ingrédients secs jusqu’à ce que le mélange soit tout juste humecté. Répartir la pâte dans le moule. Parsemer des graines de citrouille, si désiré.
- [ ] Cuire au four de 25 à 30 minutes ou jusqu’à ce qu’un cure-dents inséré au centre des muffins en ressorte propre. Laisser refroidir sur une grille.

Revision #1
Created 2024-05-08 23:22:40 UTC by ChefErable05
Updated 2024-05-08 23:25:41 UTC by ChefErable05