

# RECETTE MUFFIN A LA CITROUILLE

Jeudi 14 novembre, les enfants ont pu goûter des muffins au butternut.  
Nous observons le gâteau : il est orange comme le butternut.

Il est marron aussi car cuit au four.

Nous le sentons : ça sent le butternut et la cannelle !

Nous le touchons : c'est mou, c'est moelleux !

Nous le goûtons : On aime ou on n'aime pas ! C'est sucré ! on sent la cannelle !



- 400 g. de purée de citrouille ou butternut
- 200 g. de farine
- 180 g. de sucre
- 100 g. de beurre fondu ou d'huile
- 4 œufs entiers
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 sachet de levure
- 1 c. à c. de gingembre moulu
- 1 c. à c. de cannelle moulu
- (- 1 c. à c. de girofle moulu )



Mélangez les œufs et le sucre au fouet puis ajoutez la purée de citrouille. Incorporez la farine tout en mélangeant ainsi que la levure et les épices. Ajoutez enfin le beurre ou l'huile et mélangez bien à nouveau. Répartissez la pâte dans de petits moules à cupcakes et enfournez à 200 degrés pour environ 30 min. Laissez refroidir avant de déguster.



