

Muffins au potimarron

125g de beurre mou +75g de sucre : malaxer jusqu'à faire blanchir

Ajouter 3 œufs et 75g de miel + 300g de purée de potimarron

Mélanger

Rajouter :

100g de farine de châtaigne et 125g de farine blanche

1c à café de bicarbonate de soude

1 c à café de gingembre

1 c à café de cannelle en poudre

1 pincée de noix de muscade

Mettre dans les petits moules avec quelques graines de courge

Enfourner à 180° 16 à 18mn