



THE J.M. SMUCKER CO.

# Muffins aux bananes et aux épices pour tarte à la citrouille

**Prep Time Cook Time Serves Difficulty**

15 mins 28 mins 12 N/A

## Ingredients

- **Garniture :**
- 1/4 tasse (50 mL) de gruau **Robin Hood®**, tout type

Gruau rapide Robin Hood®

- 1/4 tasse (50 mL) graines de citrouille
- 1/4 tasse (50 mL) de cassonade
- 1 c. à thé (5 mL) de cannelle moulue

- **Muffins :**

- 2 œufs
- 1/2 tasse (125 mL) de cassonade
- 1/2 tasse (125 mL) d'huile végétale
- 1/2 tasse (125 mL) de lait évaporé **Carnation®**, type au choix
- 1 c. à thé (5 mL) d'extrait de vanille
- 3/4 tasse (175 mL) de purée de citrouille pure
- 2 tasses (500 mL) de farine préparée pour gâteaux et pâtisseries **Brodie®**

BRODIE® farine préparée pour gâteaux et pâtisseries

- 1 1/2 c. à thé (7 mL) d'épices pour tarte à la citrouille
- 1/2 c. à thé (2 mL) de sel
- 1 banane, hachée

## Directions

### Step 2:

Combiner tous les ingrédients dans un petit bol. Réserver.

### Step 4:

Préchauffer le four à 425 °F (220 °C). Garnir un moule de 12 muffins de coupelles de papier. Fouetter les 6 premiers ingrédients dans un grand bol. Ajouter le reste des ingrédients et mélanger jusqu'à ce qu'ils soient combinés. Répartir à la cuillère dans le moule à muffins. Saupoudrer de garniture. Cuire 5 minutes, réduire la température du four à 350 °F (175 °C) et poursuivre la cuisson de 20 à 23 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre. Laisser refroidir dans le moule pendant 10 minutes, puis démouler et déposer sur une grille.

## Images

