



THE J.M. SMUCKER Co

Muffins aux courgettes et zeste sans gluten

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

15 mins 25 mins 18 N/A

Ingredients

- **Muffins:**
- 2 1/2 tasses de farine combinée tout usage Robin Hood® sans gluten

Farine combinée tout usage Robin Hood® sans gluten

- 1 c. à table de poudre à pâte
- 1 c. à thé de bicarbonate de soude
- 1/2 c. à thé de sel
- 2 oeufs
- 1 tasse de sucre
- 1 tasse de babeurre
- 1/2 tasse d'huile végétale ou de canola
- 1 c. à thé d'extrait de vanille
- 2 tasses de courgettes pelées ou non, râpées
- 1 c. à table de zeste de citron
- **Garniture:**
- 1/3 tasse de sucre turbiné naturel

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 375 °F (190 °C). Graisser ou tapisser des moules à muffins de coupelles de papier.

Step 2:

Combiner la farine, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude et le sel dans un grand bol.

Step 3:

Mélanger les œufs avec le sucre dans un autre grand bol. Ajouter le babeurre, l'huile et la vanille et bien mélanger. Incorporer les courgettes et le zeste de citron. Ajouter le mélange de farine en remuant pour bien combiner. Déposer la pâte dans les moules préparés à la cuillère. Saupoudrer de sucre.

Step 4:

Faire cuire au four préchauffé de 20 à 25 minutes, ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre d'un muffin en ressorte propre. Laisser refroidir sur une grille.

Images

