THE J.M. SMUCKER Co

# Muffins à la citrouille sans gluten avec garniture de streusel

| Prep Time | Cook Time | Serves | Difficulty |
|---|---|---|---|
| 15 mins | 25 mins | 12 | N/A |

## Ingredients

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

  Farine combinée tout usage Robin Hood® sans gluten

- 1/4 tasse de cassonade, tassée
- 1/3 tasse de graines de citrouille
- 1/4 tasse beurre, ramolli
- 1/2 c. à thé de cannelle
- **Muffins:**
- 1 3/4 tasse de farine combinée tout usage Robin Hood® sans gluten

  Farine combinée tout usage Robin Hood® sans gluten

- 2 c. à thé de poudre à pâte
- 1/2 c. à thé chacun; de cannelle, muscade, gingembre, sel
- 2 oeufs
- 1 tasse de cassonade, tassée
- 1/2 tasse de lait
- 1/3 tasse d'huile végétale ou de canola
- 1 c. à thé d’extrait de vanille
- 1 tasse de purée de citrouille pure

## Directions

**Step 1:**

Préchauffer le four à 375 °F (190 °C). Graisser ou tapisser un moule de 12 muffins de coupelles de papier.

**Step 3:**

Combiner la farine, la cassonade, les graines de citrouille et la cannelle dans un bol moyen. Incorporer le beurre fondu. Réserver.

**Step 5:**

Mélanger la farine avec la poudre à pâte, la cannelle, la muscade, le gingembre et le sel dans un bol moyen. Dans un grand bol, fouetter les œufs avec la cassonade, le lait, l'huile et la vanille. Ajouter la purée de citrouille et bien remuer. Ajouter le mélange de farine et bien remuer.

**Step 6:**

Déposer la pâte à la cuillère dans le moule préparé et saupoudrer de la garniture réservée.

**Step 7:**

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

## Images

