

# Muffin au potimarron et pruneaux

## DÉLICIEUX

Epater vos amis

Humm !



Original  
EXQUIS

Muffin au potimarron  
et pruneaux

Préparez la purée de potimarron selon votre méthode de prédilection.

Dans une jatte, mélangez la farine, la levure, le sucre, le sucre vanillé et une pincée de sel. Dans une autre jatte, battez les oeufs puis mélangez-les dans l'ordre avec le beurre fondu, le rhum, le lait et incorporez en dernier la purée de potimarron.

Mélangez cette préparation au mélange sec farine, sucre, levure. Terminez en incorporant les pruneaux.

Beurrez les moules à muffins et les remplir au 1/3. Enfourez pour 30 minutes dans un four préchauffé à 210°C.

Bon appétit !



& Nous Paysans Bio

MES INGREDIENTS BIO ↙

400gr de purée de potimarron

125gr de pruneaux dénoyautés

2 oeufs

275gr de farine

125gr de beurre fondu

100gr de sucre

12,5cl de lait

2 cás de rhum

1 sachet de levure

1 sachet de sucre vanille

Sel

