

### Muffins croustillants à la citrouille

Donne : 12 gros muffins

\* produits de l'avoine pure

1¾ tasse	farine d'avoine*	450 ml
¼ tasse	sucre	65 ml
1 c. à table	poudre à pâte	15 ml
½ c. à thé	sel	2,5 ml
½ c. à thé	cannelle	2,5 ml
¼ c. à thé	clou moulu	2 ml
¼ c. à thé	muscade	2 ml
½ tasse	raisins secs	125 ml
⅔ tasse	lait 2 %	160 ml
½ tasse	citrouille en conserve	125 ml
⅓ tasse	huile végétale	80 ml
1	oeuf	1
2 c. à table	cassonade	30 ml

Mélanger la farine d'avoine, le sucre, la poudre à pâte, le sel et les épices dans un grand bol. Insérer les raisins secs dans ce mélange.

Bien mélanger le lait, la citrouille, l'huile végétale et l'œuf dans un petit bol. Ajouter les ingrédients liquides d'un coup aux ingrédients secs. Brassier pour humecter seulement.

Emplir des moules à muffins aux ⅔ des moules. Facultatif - saupoudrer généreusement de cassonade.

Cuire à 400 F pendant 20-25 minutes.

**1 muffin contient 18 grammes de farine d'avoine.**

Bon appétit!

Source: adapté de Robin Hood Canadian Flour Cook Book