

Muffins à la butternut



Préparation : 20' + 25' cuisson

Matériel : 1 cuillère en bois + saladier + râpe + casserole + moules à muffins

Ingrédients pour 12 muffins :

- | | |
|--------------------------|---|
| • 200 g de butternut | <u>Pour la crème au citron :</u> |
| • 120 g de beurre salé | 250 g de fromage frais |
| • 375 g de farine de blé | 80 g de sucre glace |
| • 1cs de levure chimique | 1 cs de zeste de citron non traité râpé |
| • 150 g de sucre roux | cerneaux de noix |
| • 2 gros œufs battus | |
| • 12 cl de lait | |
| • 4 cs de jus de citron | |

Préparation :

- préchauffer le four à 180° (th6) et prévoir un moule à muffins de 12 compartiments
- Peler et râper finement la butternut
- faire fondre le beurre au bain marie
- dans un saladier, mélanger les 2 farines, la levure et le sucre puis incorporer le beurre, les œufs, la butternut, le lait et le jus de citron
- verser la préparation dans les moules et enfourner pour 20' à 25'
- laisser refroidir sur une grille

Préparation de la crème au citron :

- fouetter le fromage frais avec le sucre glace et le zeste de citron dans un saladier jusqu'à obtention d'un mélange crémeux
- garnir les muffins puis décorer de noix