Gâteaux et pâtisseries

Muffins styriens

Dessert
Type de recette

45 minutes
Préparation

20 minutes

Moyen
Difficulté

Ingrédients pour 6 personnes

240 g de farine
2 cc de levure chimique
½ cc de sel
90 g de sucre
50 ml d'huile de pépins de courge styrienne igp
1 œuf
1/8 l de lait
1-3 CS de pépins de courge styriens concassés

Préparation

Dans un saladier, mélanger la farine, le sucre, le sel, et la levure. Battre l'œuf en omelette, y ajouter le lait et l´huile. Creuser un puits dans la farine et y verser l'œuf battu. Mélanger le tout jusqu'à ce que la pâte soit homogène et colle à la spatule. Incorporer éventuellement 2 CS de pépins de courge concassés. Remplir à 2/3 les moules à muffins. Garnir de pépins de courge concassés et faire cuire au four 20 minutes à 180°C (chaleur en haut/en bas).

Astuce : il est possible d'incorporer des baies au lieu des pépins de courge. Pour les anniversaires d'enfants, décorer avec du vermicelle coloré ou des copeaux de chocolat.

Recette de Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. / Foto: Stefan Kristoferitsch