



6 personnes



Noix - cannelle



20 minutes

# M U F F I N B U T T E R N U T C A N N E L L E

## Ingrédients

- 200g de butternut
- 80g de cerneaux de noix
- 100g de farine de blé
- 80g de sirop d'agave ou de miel
- 50g de beurre
- 2 œufs
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 cuillère à café de cannelle
- 1 cuillère à café de levure chimique



## Recette

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Mélanger la farine, le sucre, la levure et la cannelle.
3. Éplucher et râper la butternut. Hacher les cerneaux de noix.
4. Battre les œufs et ajouter le beurre fondu.
5. Incorporer le mélange farine, sucre, levure et cannelle puis ajouter la butternut râpée, les noix et mélanger.
6. Répartir dans des moules à muffins huilés et enfourner 20-25 minutes. Décorer de cerneaux de noix.



Noémie Godano, diététicienne - nutritionniste