**Muffins à la citrouille**

**Ingrédients**

**(6 personnes)**

* 350 gr de chair de citrouille
* 180 gr de farine
* 3 œufs
* 150 gr de sucre glace
* 150 gr d’amandes hâchées
* 150 gr de beurre mou
* 2 c à café de cannelle
* 1 sachet de sucre vanillé
* 1 sachet de levure
* 1 pincée de sel

## Préparation

#### **Étape 1 :**

Râper la citrouille et la mélanger avec les amandes.

#### **Étape 2 :**

Travailler au batteur électrique le beurre, les sucres, la cannelle et le sel jusqu’à obtenir une crème mousseuse.

#### **Étape 3 :**

Incorporer les œufs un à un.

#### **Étape 4 :**

Verser le mélange de citrouille et d’amandes puis incorporer la farine à laquelle on a ajouté la levure.

#### **Étape 5 :**

Mettre dans les moules à muffins et cuire 25 à 30 minutes à four chaud à180°C.