



# MUFFINS AUX GRAINES DE COURGE



## QimiQ AVANTAGES

- Émulsionne l'huile
- Consistance moelleuse
- Goût savoureux avec moins de matières grasses



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 12 PIÈCES

### POUR LES MUFFINS

**125 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**2** Œuf(s)

**1 cs** Huile de pépins de courge

**50 ml** Lait

Sel et poivre

**140 g** Farine de blé T480

**0.5 paquet** Levure chimique

**150 g** Courge, râpée

**50 g** Graines de courge, râpée

**80 g** Fromage Emmental Kaltbach AOP, râpée

### POUR LE DIP AUX GRAINES DE COURGE

**250 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**65 ml** Huile de pépins de courge

**0.5** Citron(s), le jus

Sel et poivre

## PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 160 ° C (convection naturelle). Engraisser les creux du moule à muffins ou placer des moules en papier.
2. Pour les muffins, fouetter le QimiQ Classic Nature non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter les œufs, l'huile, le lait et les épices et bien mélanger.
3. Mélanger la farine, la levure chimique, la courge, les graines de courge et le fromage et ajouter à la masse de QimiQ en mélangeant.
4. Verser le mélange dans le moule à muffins et faire cuire environ 25 minutes au four préchauffé.
5. Pour le dip aux graines de courge, fouetter le QimiQ Classic Nature non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter l'huile, la moutarde, le jus de citron et les épices et fouetter jusqu'à ce que le dip devienne crémeux.
6. Servir avec les muffins.