



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.