

COCONUT PUMPKIN MINI-MUFFINS



Prep Time: 20 min
Cook Time: 10 min
Servings: 24

Ingredients

- 2 cups (500 ml) all-purpose flour
- 1 cup (250 ml) granulated sugar
- 4 tsp (20 ml) baking powder
- 2 tsp (10 ml) ground cinnamon
- 1 tsp (5 ml) ground nutmeg
- 1 tsp (5 ml) salt
- 1/2 tsp (2 ml) ground ginger
- 2 cups (500 ml) pure pumpkin puree
- 1 cup (250 ml) Silk Original coconut beverage
- 1/2 cup (125 ml) unsweetened applesauce
- 2 tsp (10 ml) vanilla
- 1 cup (250 ml) shredded coconut, divided

Instructions

- Preheat oven to 400°F (200°C). Grease or line two 24 cup mini muffin pans; set aside.
- In a bowl, whisk together flour, sugar, baking powder, cinnamon, nutmeg, salt and ginger.
- In a very large bowl, whisk together pumpkin puree, Silk, apple sauce and vanilla. Stir in 3/4 cup (175 mL) of the coconut. Stir in flour mixture gradually until well combined. Divide among pre-pared pans. Sprinkle tops with remaining 1/4 cup (60 mL) of coconut.
- Bake in center of oven for about 10 minutes for mini muffins or until tester inserted in center comes out clean. Regular muffins will take about 5 minutes longer.



MINI-MUFFINS À LA CITROUILLE ET À LA NOIX DE COCO



Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 10

Portions : 24

Ingrédients

- 2 tasses (500 ml) de farine tout usage
- 1 tasse (250 ml) de sucre granulé
- 4 c. à thé (20 ml) de poudre à pâte
- 2 c. à thé (10 ml) de cannelle moulue
- 1 c. à thé (5 ml) de muscade moulue
- 1 c. à thé (5 ml) de sel
- 1/2 c. à thé (2 ml) de gingembre moulu
- 2 tasses (500 ml) de purée de citrouille
- 1 tasse (250 ml) de boisson à la noix de coco originale Silk
- 1/2 tasse (125 ml) de compote de pommes non sucrée
- 2 c. à thé (10 ml) de vanille
- 1 tasse (250 ml) de noix de coco râpée, divisée

Instructions

- Préchauffer le four à 400 °F (200 °C). Graisser ou chemiser deux plaques de 24 moules à mini muffins.
- Dans un bol, mélanger la farine, le sucre, la poudre à pâte, la cannelle, la muscade, le gingembre et le sel.
- Dans un très grand bol, mélanger au fouet la purée de citrouille, la boisson Silk, la compote de pommes et la vanille. Y ajouter 3/4 tasse (175 ml) de noix de coco râpée et mélanger. Incorporer les ingrédients secs graduellement en remuant jusqu'à ce que la préparation soit bien mélangée. Répartir la pâte dans les moules préparés. Saupoudrer le dessus des muffins du 1/4 tasse (60 ml) restant de noix de coco râpée.
- Pour des mini muffins, cuire au centre du four pendant environ 10 minutes, ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre d'un muffin ressorte propre. Prévoir 5 minutes de plus pour des muffins de taille ordinaire.
- Conseil : Pour une saveur de noix de coco plus intense, faites griller la noix de coco râpée avant de l'ajouter à la pâte.

