



POMPOEN MUFFINS (8 STUKS)

- 120 gram bloem
- 1 tl baking soda
- 1 tl bakpoeder
- 60 gram lichtbruine basterdsuiker
- 2 tl pumpkin spice ([recept](#))
- snuf zout
- 170 gram pompoenpuree (roosteren n oven / koken met weinig water + pureren)
- 70 ml melk
- 1 ei
- 35 ml zonnebloemolie
- 1 tl vanille-extract
- optioneel: 8 pecannoten ter decoratie

PUMPKIN SPICE SPECERIJEN

- 7 el kaneel
- 3 el gemberpoeder
- 1 el nootmuskaat, gemalen
- 5 tl kruidnagel, gemalen
- 5 tl piment, gemalen

20 minuten in de oven op 200 graden.