

Re-
Set!

MUFFINS DE CAROTTES ÉPICÉS

POUR 4 PERSONNES



INGRÉDIENTS

40G DE CAROTTES
60G DE FARINE T55
60G DE CASSONADE
40G DE BEURRE DOUX MOU
40G DE CERNEAUX DE NOIX
1 CC D'HUILE DE TOURNESOL
1 ŒUF
GINGEMBRE FRAIS HACHÉ
4 ÉPICES
ZESTES D'ORANGE COUPÉS



PRÉPARATION

Laver, éplucher et râper les carottes.

Mélanger le beurre mou, le sucre et l'huile jusqu'à obtention d'une pâte bien lisse.

Ajouter délicatement les œufs tout en battant bien le mélange.

Ajouter la farine, le mélange d'épices et la levure.

Continuer à battre le tout jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

Incorporer les carottes râpées, les noix préalablement concassées, le gingembre et quelques zestes d'orange.

Mélanger délicatement.

Verser dans des petits ramequins préalablement graissés.

Cuire au four à 180° pendant 25 minutes.

