Muffins aux carottes moelleux

COLLATIONS – DESSERTS – RECETTES



NOMBRE DE PORTION : 15

TEMPS DE PRÉPARATION : 12 MIN

TEMPS DE CUISSON : 22-25 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 1/2 tasse de beurre non salé, ramoli
- 1/2 tasse de sirop d’érable
- 1 tasse de cassonade
- 3 oeufs
- 2 tasses de farine tout-usage
- 2 c. thé de cannelle
- 1 c. thé de muscade moulue
- 1 c. thé de bicarbonate de soude
- 1 c. thé de poudre à pâte
- 1 grosse pincée de sel
- 3/4 de tasse de noix de Grenoble, hachées grossièrement
- 2 tasses de carottes, rapées

Préparation

1. Préchauffer le four à 350F.
2. Dans un bol, fouetter le beurre, le sirop, la cassonade et les œufs. Brasser jusqu’à ce que le mélange soit homogène.
3. Dans un autre bol, mélanger la farine, la cannelle, la muscade, le bicarbonate de soude, la poudre à pâte et le sel.
4. Mélanger les ingrédients secs au mélange d’oeufs.

5. Incorporer les carottes et les noix délicatement.
6. Verser le mélange dans des moules à muffins en silicone ou préalablement vaporisés d’enduit antiadhésif.
7. Cuire au centre du four pendant 22-25 minutes ou jusqu’à ce qu’un cure-dent en ressorte propre.