



Muffins aux carottes et raisins



En grosse consommatrice de légumes, j'aime aussi en glisser parfois dans les desserts, avec des résultats plus ou moins probants.

Des muffins aux carottes, on peut être sceptique au départ mais après la première bouchée, c'est dur de s'arrêter ! Une consistance très moelleuse, une belle couleur, c'est un succès garanti !

D'ailleurs je n'ai pu prendre en photo que les quelques rescapés de la dernière soirée apérodinatoire.

Ingrédients (pour 16 mini-muffins) :

- 200 g de farine
- 1 œuf
- 70 g de sucre en poudre
- 120 g de carottes râpées
- 50 g de beurre
- 17 cl de lait
- 1/2 cuillère à café de cannelle
- 1/2 cuillère à café de gingembre
- 1/2 cuillère à café de mélange quatre épices (poivre, muscade, clou de girofle, cannelle)
- 100 g de raisins secs
- 1 pincée de sel
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 1/2 cuillère à café de bicarbonate de soude

Préparation :

Préchauffer le four à thermostat 6 (180°C).

Mélanger dans une terrine les ingrédients secs: la farine, la levure, le sucre, le bicarbonate, les épices et le sel.

Mélanger les ingrédients liquides dans un autre récipient : œuf, lait, beurre fondu. Faire un puits dans la farine et verser cette préparation au centre. Mélanger rapidement. Ajouter les carottes râpées et les raisins secs.

Remplir des moules à muffins jusqu'au 3/4 avec la pâte.

Mettre au four pour 20 à 25 min ; vérifier la cuisson avec une pique en bois : elle doit ressortir sèche. Les muffins ne montent que peu mais dorent bien à la cuisson.

Le 04 Mai 2009 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2009/05/04/index.html>