



Cuisine et  
dépendances

## 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 apéro-dinatoire.*

### 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>