



MUFFINS CAROTTE-CANNELLE

Pour 6 muffins, il faut :

- 100 g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 1/2 cuillère à café de cannelle
- 35 g de sucre roux
- 25 g de sucre en poudre
- 1 œuf
- 40 g de beurre fondu
- 12,5 cl de lait
- 100 g de carottes râpées

Préchauffer le four à 200°.

Mélanger la farine, la levure, les sucres, le sel et la cannelle.

A part, mélanger l'œuf, le lait et le beurre fondu. Verser le mélange sur le mélange sec. Ajouter les carottes râpées et mélanger brièvement, juste pour incorporer la farine.

Emplir les moules à muffins puis enfourner 25 minutes. A l'issue de la cuisson, démouler et laisser refroidir sur une grille.