Muffin aux carottes

Ingrédients

- [ ] 300 g (2 tasses) de farine tout usage non blanchie
- [ ] 315 g (1 1/2 tasse) de cassonade
- [ ] 100 g (1 tasse) de flocons d'avoine à cuisson rapide<
- [ ] 70 g (1/2 tasse) de raisins secs
- [ ] 10 ml (2 c. à thé) de poudre à pâte
- [ ] 2,5 ml (1/2 c. à thé) de gingembre moulu
- [ ] 1 ml (1/4 c. à thé) de cannelle moulue
- [ ] 1 pincée de sel
- [ ] 125 ml (1/2 tasse) d'huile végétale
- [ ] 125 ml (1/2 tasse) de jus de carottes
- [ ] 2 oeufs
- [ ] 5 ml (1 c. à thé) d'extrait de vanille
- [ ] 165 g (1 1/2 tasse) de carottes râpées

Préparation

- [ ] Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Chemiser 12 moules à muffins de caissettes en papier ou huiler les moules.
- [ ] Dans un grand bol, mélanger tous les ingrédients secs. Ajouter les carottes râpées.
- [ ] Dans un autre bol, mélanger au fouet l'huile, le jus de carottes, les oeufs et la vanille . Ajouter aux ingrédients secs et mélanger délicatement à la spatule jusqu'à ce que le mélange soit à peine humide. Répartir la pâte dans les moules.
- [ ] Cuire au four 25 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre d'un muffin en ressorte propre. Laisser tiédir. Démouler et laisser refroidir sur une grille.

Revision #1
Created 2024-05-08 23:36:42 UTC by ChefErable05
Updated 2024-05-08 23:39:37 UTC by ChefErable05