

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.