

Muffins aux carottes

Ingrédients pour 24 muffins

400 g de carottes
250 g de beurre mou
300 g de sucre
2 sachets de sucre vanillé
4 œufs
500 g farine de blé
4 cuillères à café de levure chimique
150 ml de jus d'orange (ou du sirop de sureau dilué)



Préparation

Préchauffer le four à 180 degrés
Éplucher les carottes et les râper dans un bol
Dans un autre bol battre le beurre avec les 2 sucres, y mélanger les œufs un par un
Dans un autre bol, mélanger la farine avec la levure chimique, puis l'intégrer dans le mélange beurre-œufs et bien mélanger le tout
Ajouter le jus d'orange (sirop de sureau) à la pâte et bien mixer le tout
Ajouter les carottes râpées
Beurrer les moules-muffins ou y mettre des formes en papier, remplir jusqu'au 2/3 avec la pâte
Mettre au four préchauffé pendant 30 minutes, laisser refroidir

