

Muffins aux carottes

Voici une recette que j'aime beaucoup faire et que j'ai déjà fait à la crèche avec les enfants et qu'ils avaient tous beaucoup aimée.

Ingrédients :

50g de beurre mou

120g de sucre

0.25 c.c.de sel

2 œufs

200g de carottes

150g d'amandes moulues

100g de farine

2 c.c de poudre à lever

0.5 c.c de bicarbonate de soude

1dl de lait

Env. 75g de massepain à modeler orange

Env. 20g de massepain à modeler vert

- Préchauffer le four à 180°C
- Mettre le beurre dans un grand bol, incorporer le sucre et le sel. Incorporer les œufs, travailler jusqu'à ce que la masse blanchisse.
- Ajouter les carottes passées à la râpe à Bircher, mélanger.
- Mélanger les amandes, la farine, la poudre à lever et le bicarbonate de soude. Incorporer à la masse avec le lait.
- Répartir la pâte dans les moules à muffin.



Cuisson :

Environ 25 minutes au milieu du four,

Retirer et laisser tiédir. Démouler les Muffin et laisser refroidir sur une grille.

Décoration :

Pétrir le massepain et façonner 12 carottes. Façonner les fanes dans le massepain vert et assembler. (Vous pouvez aussi les acheter déjà faite.)

Décorer les muffins avec les carottes en massepain.

Bon appétit !

Rebecca