



MUFFINS AUX CAROTTES ET NOISETTES

**6 PERS.****40 MIN.****1,00€ / pers.****Dessert
Toutes
saisons**

INGRÉDIENTS

200g de carottes râpées
125g de noisettes
125g de sucre cassonade
50g de farine
3 œufs
11g de bicarbonate de soude
1 zeste de citron

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four Th. 6 (180°C).
2. Mélanger les jaunes d'œufs avec le sucre cassonade. Ajouter les carottes râpées, la farine, le bicarbonate, le zeste de citron et la poudre de noisette. Bien mélanger.
3. Battre les blancs en neige, les ajouter délicatement au mélange précédent.
4. Verser la pâte dans des moules à muffin.
5. Faire cuire 30 min au four.
6. Démouler et poser les muffins sur une grille.



CONSEILS & ASTUCES

Privilégiez les farines complètes ou semi-complètes pour augmenter vos apports en fibres.

[→ IMPRIMER](#)