

Recette SALÉE

Cette recette peut être réalisée par un enfant, sous la surveillance d'un adulte.

Nombres de personnes : 4

Temps de préparation : 10 mn - Cuisson : 20 mn

Difficulté : Facile



Muffins aux carottes et aux raisins

> Préparation

- Préchauffez le four à 180° et faites tremper les raisins dans de l'eau très chaude.
- Tamisez la farine avec la levure, le bicarbonate, la cannelle, la muscade, le sucre et le sel.
- Creusez un puits au centre de la farine et versez le lait, l'huile et la vanille. Mélangez avec une cuillère en bois sans exagérer.
- Ajoutez les carottes et les raisins égouttés. Mélangez.
- Remplissez les moules à muffins aux 3/4.
- Faites cuire 20 minutes.

Ingrédients

- 50 g de raisins secs
- 190 g de farine non blanchie
- 2 cc de levure chimique
- 1/2 cc de bicarbonate de soude
- 1/2 cc de cannelle
- 1/4 cc de muscade en poudre
- 40 g de sucre de canne non raffiné
- 1 pincée de sel
- 250 ml de lait végétal
- 60 ml d'huile neutre
- 1 cc d'extrait de vanille (facultatif)
- 220 g de carottes râpées