

## Muffins aux carottes



Préparation : 20' + 25' cuisson

Matériel : 1 cuillère en bois + saladier + râpe + casserole + moules à muffins

### Ingrédients pour 12 muffins :

- |                            |   |
|----------------------------|---|
| • 200 g de carottes        | <b><u>Pour la crème au citron :</u></b> |
| • 120 g de beurre salé     | 250 g de fromage frais                  |
| • 300 g de farine complète | 80 g de sucre glace                     |
| • 1cs de levure chimique   | 1 cs de zeste de citron non traité râpé |
| • 150 g de sucre roux      | cerneaux de noix                        |
| • 2 gros œufs battus       |   |
| • 12 cl de lait            |   |
| • 4 cs de jus de citron    |   |

### Préparation :

- préchauffer le four à 180° (th6) et prévoir un moule à muffins de 12 compartiments
- Peler et râper finement les carottes
- faire fondre le beurre au bain marie
- dans un saladier, mélanger les 2 farines, la levure et le sucre puis incorporer le beurre, les œufs, les carottes, le lait et le jus de citron
- verser la préparation dans les moules et enfourner pour 20' à 25'
- laisser refroidir sur une grille

Préparation de la crème au citron :

- fouetter le fromage frais avec le sucre glace et le zeste de citron dans un saladier jusqu'à obtention d'un mélange crémeux
- garnir les muffins puis décorer de noix