

Recette du

Lab CULINAIRE



Temps de préparation : 10 mn



Temps de cuisson : selon les moules choisis

Mini Muffin carottes et pommes



Ingrédients pour 10 mini muffins :

95 g de beurre

160 g de sucre

2 œufs

115 g de carottes râpées et en purée (2/3 – 1/3)

1 jus de citron jaune

70 g de pommes râpées

210 g de farine

2 cuillères à soupe de levure

1 pincée de sel

Elaboration de la recette

1. Chauffer le four à 180.
2. Faire fondre le beurre.
3. Ajouter la moitié du sucre 60 gr Bien mélanger.
4. Ajouter les œufs un à un et le reste du sucre
5. Battre pour rendre le mélange léger.
6. Dans un autre bol mélanger la farine, la levure et le sel.
7. Ajouter ce mélange sec au premier mélange.
8. Mélanger les carottes, les pommes et le jus de citron. Ajouter les fruits et légumes au mélange.
9. Déposer la pâte dans des mini moules ou un moule à cake selon votre choix.
10. Cuire au four 8 minutes environs dans des mini moule, sinon 25 à 30 minutes dans un moule à cake.



broccolis



aneth



anis



Pomme



ail



thym

