

## Muffins Carotte - Cannelle

Source : livre "Cookies, Muffins and Co." de Pascale Weeks, et blog « Les carnets de Marie »  
<http://sbmarie.over-blog.com>

### Ingrédients (15 muffins)

- 300 g de farine
- 1 sachet (11g) de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 1 cc de cannelle en poudre
- 75 g de sucre roux
- 50 g de sucre en poudre
- 2 oeufs
- 75 g de beurre fondu
- 25 cl de lait entier (ou écrémé dans mon cas)
- 200 g de carottes râpées

Préchauffez votre four à 200 degrés.

Beurrez vos moules à muffins ou mettez des caissettes en papier.

Lavez puis pelez les carottes.

Dans un grand saladier, versez la farine, la levure, les sucres, la pincée de sel et la cannelle.

Dans un bol, mélangez le lait, les oeufs et le beurre fondu. Versez ce mélange liquide sur le mélange sec.

Ajoutez les carottes râpées puis mélangez l'ensemble, juste assez pour incorporer la farine.

Verser dans les moules à muffins à l'aide d'une grande cuillère et enfournez pendant 25 à 30 minutes (testez à la pointe du couteau).

Laissez refroidir, démoulez et laissez à nouveau refroidir sur une grille.

