Muffins à la carotte

Recette de V-ZUG SA



Préparation	25 min
Temps de cuisson	35 min
Portions	12
Appareil	Combair SE à partir de 2015

Préparation

100 g de beurre

175 g de sucre

1 sachet de sucre vanillé

2 œufs

250 g d'amandes, moulues

150 g de farine fleur

2 cc de poudre à lever

1 pincée de sel

100 g de carottes

100 g de yoghourt

Faire ramollir le beurre, puis le battre avec le sucre et le sucre vanillé jusqu'à obtention d'une préparation aérée et claire. Ajouter les œufs et continuer de battre la préparation jusqu'à ce qu'elle ait une consistance crémeuse. Mélanger les amandes, la farine, la poudre à lever et le sel, puis incorporer le mélange. Incorporer le yaourt et les carottes.

(Pré)chauffer l'enceinte de cuisson à 160 °C avec Air chaud

14 carottes au massepain

Verser la pâte dans les petits moules à muffin et placer une carotte au massepain dans chaque muffin. Poser les moules sur la plaque à gâteaux. Enfourner la plaque à gâteaux dans l'espace de cuisson préchauffé. Cuire.

Enfourner le mets à cuire

Air chaud 160 °C pendant 35 min

Conseils

Pour une meilleure stabilité, utiliser des moules à muffin en double épaisseur.

Accessoires

Plaque à gâteaux

12 à 14 moules à muffin ø6 cm

Informations complémentaires

Créée le	11.12.2019