

MINI CUPCAKES AUX CAROTTES



MUSÉE DE L'AGRICULTURE ET DE
L'ALIMENTATION DU CANADA – CANADA
AGRICULTURE AND FOOD MUSEUM

Emplacement du programme : En ligne

Voir tous les programmes au [Musée de l'agriculture et de l'alimentation du Canada](#)

Parfaits avec ou sans glaçage crémeux, ces petits gâteaux sont la pâtisserie printanière par excellence ! Si vous n'ajoutez pas de glaçage, est-ce qu'ils deviennent des muffins ? Peu importe, ils sont délicieux !

Ingrédients

Pour les cupcakes :

- 2 gros œufs
- $\frac{3}{4}$ tasse (180 ml) de sucre
- $\frac{1}{2}$ tasse (125 ml) d'huile de canola
- $\frac{1}{2}$ c. à thé (2,5 ml) d'extrait de vanille
- $\frac{1}{4}$ tasse (60 ml) de babeurre
- 1 $\frac{1}{2}$ tasse (375 ml) de carottes râpées (environ 2 grosses carottes)
- 1 $\frac{1}{2}$ tasse (375 ml) de farine tout usage
- 1 c. à thé (5 ml) de poudre à pâte
- $\frac{1}{2}$ c. à thé (2,5 ml) de bicarbonate de soude
- 1 c. à thé (5 ml) de cannelle moulue
- $\frac{1}{2}$ c. à thé (2,5 ml) de sel



MINI CUPCAKES AUX CAROTTES | 2

Pour le glaçage au fromage à la crème :

- ½ tasse (125 ml) de fromage à la crème
- ¼ tasse (60 ml) de beurre
- 2 tasses + (500 ml) de sucre à glacer
- 1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille

Préparation

1. Préchauffer le four à 350°F (180°C).
2. Graisser des moules à mini-muffins (suffisamment pour en faire 36) ou utiliser des moules en papier ; mettre de côté.
3. Dans un grand bol, à l'aide d'un fouet, battre les œufs, le sucre, l'huile, l'extrait de vanille et le babeurre jusqu'à ce qu'ils soient bien combinés.
4. Dans un autre bol, mélanger la farine, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude, la cannelle moulue et le sel, à l'aide d'un fouet.
5. Ajouter lentement environ 1 tasse du mélange de farine au mélange de sucre ; mélanger jusqu'à obtention d'un mélange homogène.
6. Ajouter les carottes râpées au reste du mélange de farine ; mélanger. Incorporer à la pâte jusqu'à ce qu'elle soit combinée.
7. Répartir la pâte dans les moules à muffins graissés ou tapissés de moules en papier (environ 1 cuillère à soupe de pâte par moule).
8. Cuire au four jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre d'un gâteau en ressorte propre, environ 10 à 12 minutes.
9. Transférer les cupcakes sur une grille pour les laisser refroidir complètement avant de les glacer.

Pour préparer le glaçage :

1. Dans un bol moyen, battre le fromage à la crème, le beurre, le sucre à glacer et l'extrait de vanille à l'aide d'un batteur à main jusqu'à ce qu'ils soient lisses et crémeux.
2. Glacez les cupcakes, servez et savourez !

Remarque : Les petits gâteaux se conservent jusqu'à trois jours dans un contenant hermétique sur le comptoir, ou jusqu'à cinq jours au réfrigérateur.

Donne : 36 mini cupcakes