



Mini muffins aux carottes

Ingrédients

2 gros œufs
190 ml (3/4 tasse) de sucre
125 ml (1/2 tasse) d'huile de canola
3 ml (1/2 c. à thé) d'extrait de vanille
65 ml (1/4 tasse) de babeurre
375 ml (1 1/2 tasse) de carottes râpées
375 ml (1 1/2 tasse) de farine tout usage
5 ml (1 c. à thé) de poudre à pâte
2,5 ml (1/2 c. à thé) de bicarbonate de soude
5 ml (1 c. à thé) de cannelle en poudre
2,5 ml (1/2 c. à thé) de sel

Préparation

1. Préchauffer le four à 350°F degrés. Placer des coupelles de papier dans 36 moules à mini muffins. Mettre de côté.
2. 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 homogénéité.
3. Dans un plus petit bol, tamiser la farine, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude, la cannelle en poudre et le sel. Ajouter lentement environ 1 tasse du mélange de farine au mélange de sucre et bien incorporer.
4. Ajouter les carottes râpées au restant du mélange de farine et remuer pour mélanger. Bien incorporer à la pâte.
5. Déposer environ 1 c. à soupe de mélange dans chaque coupelle de papier. Cuire jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré dans le centre d'un muffin en ressorte propre, de 10 à 12 minutes.
6. Transférer les muffins sur une grille et laisser refroidir.
7. Servir et savourer!