



762, avenue Bloomfield
Outremont QC H2V 3S3
Carotteetpersil@yahoo.ca
Tél. : (514) 274-8969
Télec. : (514) 274-9694

Atelier de cuisine
Muffins aux carottes et à l'ananas

Ingrédients :

1 ½ tasse (375 ml) farine
1 c. à thé (5 ml) poudre à pâte
1 c. à thé (5 ml) bicarbonate de soude
½ c. à thé de cannelle
½ c. à thé de sel
2 œufs
2/3 tasse (170 ml) d'huile végétale
1/2 tasse (125 ml) de sucre
½ tasse (125 ml) ananas, broyés, avec le jus
1 tasse (250 ml) carottes, râpées
½ c. à thé (2 ml) de vanille

Méthode :

1. Tamiser la farine, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude, cannelle et le sel.
2. Dans un bol, battre les œufs et y ajouter l'huile et le sucre.
3. Incorporer ce mélange à la préparation de farine, très peu à la fois.
4. Ajouter délicatement les carottes et l'ananas puis la vanille. Verser dans des petits moules à muffins en papier dans un moule à muffins.
5. Cuire au four à 350 °F pendant 15 à 20 minutes

Donne 12 muffins