

Muffins pomme carottes

6 pers | 15 mn

Les **ingrédients**

- 1 carotte
- 1 pomme rouge
- 60 g de farine
- 1 c. à s. de poudre d'amande
- 1 œuf
- 25 ml de crème liquide
- 25 ml d'huile
- 50 g de sucre en poudre
- 1/2 c. à c. de cannelle en poudre

La **recette**

Etape 1

Préchauffer le four à 200°C (Th.6-7).

Etape 2

Peler la carotte et la pomme. Couper en deux la pomme. Retirer la queue, le cœur et
les pépins de celle-ci. Râper la pomme et la carotte.

Etape 3

Dans un saladier, battre l'œuf avec le sucre en poudre. Ajouter la crème liquide et
l'huile puis remuer.

Etape 4

Incorporer la farine, la poudre d'amande, la levure chimique et la cannelle. Mélanger.

Etape 5

Terminer par ajouter la carotte et la pomme. Remuer bien le tout.

Etape 6

Déposer des caissettes en papier dans des moules à muffin. Verser la préparation.

Etape 7

Enfourner pendant 25 mn. Servir tiède ou froid.