



Pour 12 muffins

# Muffins aux Carottes

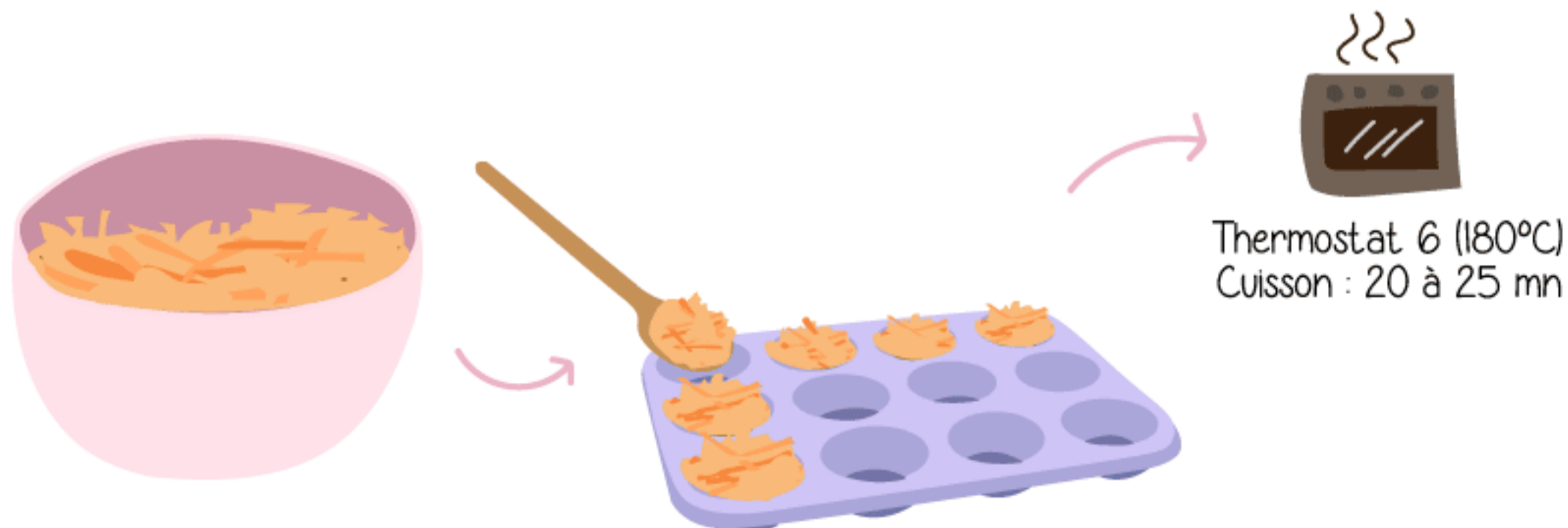
- 1 Dans un saladier, mélangez la farine, le sucre, la levure, la cannelle et le sel. Dans un autre récipient, battez les œufs avec l'huile et le jus d'orange.



- 2 Mélangez les deux préparations sans trop travailler la pâte. incorporez les carottes râpées.



- 3 Répartissez la pâte dans des moules à muffins légèrement huilés et faites cuire.



**ASTUCE**

Pour un muffin plus gourmand, réalisez un glaçage à base de sucre glace et de jus de citron.

