

MINI CAROTT CAKES... extra moelleux for the «tea time»!

pour 6 muffins



175gr de carottes râpées
30gr de purée d'amande + 30gr d'huile neutre (ou 60gr de beurre)
80gr de farine
60gr de sucre complet
30 gr de poudre d'amandes ou de noisettes
1 oeuf
1c.c. de bicarbonate de soude
1c.c. de 4 épices
1c.s. de cannelle
1c.s. de jus de citron
1c.s. de miel

Préchauffer le four à 180° - chaleur tournante.

Dans un grand saladier, battre l'oeuf avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter le reste des ingrédients et mélanger pour obtenir une pâte homogène.
Répartir dans des petits moules à muffins et faites cuire 25/30min.

Laisser refroidir et conserver au frais.

A déguster avec un thé noir bien chaud.