Muffins carottes et cannelle

Bonjour à toutes et tous

Sur décembre, je prépare tellement de biscuits pour les collègues, proches, cadeaux gourmands, que les boîtes à goûter son toujours bien remplies. Mais au bout de quelques jours, les petits gourmands en ont assez et sont preneurs de variété. Dans ces moments là, j'ai toujours sous le coude quelques recettes express de petits moelleux. Vous savez, celles que l'on peut faire 5 minutes (limite lors de la pause de midi-télétravail). Une de mes favorites – et il me faut avouer, ma favorite – sont des muffins carotte et cannelle.

Vous prenez une base de carotte cake, allégez un peu la pâte, éliminez le glaçage, ajoutez une bonne dose de cannelle et voici des muffins très moelleux et bien savoureux. La carotte apporte l'humidité qui convient pour supprimer le beurre et la cannelle donne ce goût de noël et de l'enfance. Rien que d'écrire la recette, j'aurais bien envie d'en re-préparer.

A l'occasion de ce mercredi de décembre, j'avais donc envie de partager la recette avec vous. Elle peut vous permettre de régaler vos proches gourmands comme vous même. J'espère qu'elle vous intéressera. Bonne journée !

- Muffins -
Carotte & Cannelle
© Au Fil du Thym

Recette : Muffins carottes cannelle

Saison de la recette : Septembre à Juin

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 25 minutes

Ingrédients

Pour 8 gros muffins :

- 75 g de farine de blé + 75 g de farine d’épeautre (cf. 1)
- 200 g de carottes
- 100 g de sucre ou de cassonade
- 2 œufs
- 30 ml d’huile neutre
- 1 cuillérée à soupe de cannelle moulue
- 1 pincée de sel
- 1/2 sachet de levure chimique ou 1 cuillérée à café de bicarbonate alimentaire

Réalisation

- Lavez les carottes, pelez-les puis râpez les à avec une râpe à gros trous.

- Dans un saladier, fouettez les œufs avec le sucre.
- Ajoutez la cannelle, l'huile puis homogénéisez
- Ajoutez la farine, levure, sel, puis mélangez pour homogénéiser la pâte.
- Incorporez les carottes râpées en mélangeant bien pour répartir les carottes.
- Disposez la pâte dans des moules à muffins, en remplissant maximum au 2/3
- Enfournez pour 25 minutes à 180°C (à adapter avec la taille des moules). Vérifiez la cuisson à l'aide d'un couteau.

Laissez refroidir les muffins carottes cannelle avant de déguster. Je les trouve même meilleurs quand ils ont un peu attendu.

Astuces :

- (1) Le mélange blé/ épeautre permet d'apporter une petite note rustique aux gâteau. Si vous ne disposez pas de farine d'épeautre, n'utilisez que du blé.
- *Variante :* Pour mettre un peu de croquant, ajoutez quelques noix concassées sur le dessus des gâteaux avant la cuisson.
- *Variante 2 :* Vous pouvez remplacer la cannelle par des épices à pain d'épices

---