

# Muffins Rudolphe façon carrot cake



QUANTITÉ

8 muffins



PREPARATION

10 minutes



REPOS

Non



CUISSON

20 minutes

## CE QU'IL VOUS FAUT :

- 150g de carottes (soit environ 2 carottes)
- 2 cuillère à soupe de jus d'orange pressée
- 100g de poudre d'amande
- 30g de farine
- 2 oeufs
- 60g de sucre de coco non raffiné à défaut, de la cassonade)
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1/2 cuillère à café de cannelle
- 30g de cerneaux de noix concassés
- 50g de chocolat noir (pour la décoration)



Préchauffez votre four à 180°C.

Rappez-les carottes (finement) dans un bol, ajoutez le jus d'orange et mélangez.

Dans un saladier, versez la poudre d'amande, la farine, les oeufs, le sucre, la levure et la cannelle et mélangez.

Ajoutez les carottes râpées et les noix et mélangez encore.

Versez la préparation dans des moules à muffins (au 2/3).

Faites cuire au four 20 minutes à 180°C.

Une fois cuits, démoulez les muffins délicatement et laissez-les refroidir sur une grille.

Pour la décoration des reines, faites fondre du chocolat noir et dessinez avec un cornet ou une pipette.