THE J.M. SMUCKER Co

Muffins aux carottes et aux épices

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
20 mins	30 mins	12	N/A

Ingredients

- **Muffins :**
- 1 1/4 tasse (300 mL) de farine de blé entier **Five Roses®**

  Farine de blé entier

- 1 tasse (250 mL) de sucre granulé
- 1/4 tasse (50 mL) de son naturel
- 2 1/4 c. à thé (11 mL) de cannelle
- 1/2 c. à thé (2 mL) de muscade
- 1 c. à thé (5 mL) de bicarbonate de soude
- 3/4 c. à thé (4 mL) de levure chimique
- 1/2 c. à thé (2 mL) de sel
- 2 œufs
- 1/2 tasse (125 mL) d'huile
- 3 tasses (750 mL) de carottes, rapées
- 1/2 tasse (125 mL) de noix ou de pacanes, hachées
- 1/2 tasse (125 mL) de raisins secs
- **Garniture Streusel (facultatif) :**
- 1/3 tasse (75 mL) de noix ou de pacanes, hachées
- 2 c. à table (30 mL) de cassonade, légèrement tassée

Directions

Step 1:

Mélanger la farine, le sucre, le son, les épices, le bicarbonate, la levure et le sel dans un bol.

Step 2:

Battre les oeufs et l'huile jusqu'à consistance légère.

Step 3:

Ajouter les carottes en remuant.

Step 4:

Incorporer les ingrédients liquides aux ingrédients secs et remuer juste assez pour humidifier le tout.

Step 5:

Ajouter les noix et les raisins, en remuant.

Step 6:

Remplir aux 3/4 des moules à muffins graissés.

Step 7:

Mélanger les noix et la cassonade pour la garniture. Saupoudrer le dessus de chaque muffin.

Step 8:

Faire cuire à 375 °F (190 °C) de 25 à 30 minutes ou jusqu'à ce que le muffin reprenne sa forme après une légère pression

du doigt.

Images

