

Muffins aux carottes et noix

Tirée de Marthastewart.com

Ingrédients

- ¾ tasse de farine d'avoine
- ¾ tasse de farine tout-usage
- ¾ c. à thé de bicarbonate de soude
- ¼ c. à thé de sel
- ¼ tasse d'amandes rôties au four finement moulues
- 1/3 tasse d'huile végétale
- 1/3 tasse de babeurre ou de yogourt
- 2 gros œufs
- 1 tasse de sucre
- 1 c. à thé d'extrait de vanille
- 1 c. à thé de zeste d'orange (optionnel)
- 1 tasse de carottes râpées (environ 3 carottes)

Préparation

- Préchauffer le four à 350°F. Chemiser 12 moules à muffins de caissettes en papier.
- Dans un bol, mélanger les farines, bicarbonate de soude, sel et les amandes finement moulues.
- Dans un autre bol, mélanger l'huile, le babeurre (ou yogourt), les œufs, le sucre, la vanille, le zeste d'orange et les carottes râpées.
- Incorporer les ingrédients secs aux ingrédients liquides.
- Répartir le mélange dans les caissettes. Cuire environ 23 minutes ou bien jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré dans le centre d'un muffin ressorte propre.
- Laisser refroidir complètement.