

## Muffins aux carottes

### **Ingrédients pour 24 muffins**

400 g de carottes  
250 g de beurre mou  
300 g de sucre  
2 sachets de sucre vanillé  
4 œufs  
500 g farine de blé  
4 cuillères à café de levure chimique  
150 ml de jus d'orange (ou du sirop de sureau dilué)



### **Préparation**

Préchauffer le four à 180 degrés  
Éplucher les carottes et les râper dans un bol  
Dans un autre bol battre le beurre avec les 2 sucres, y mélanger les œufs un par un  
Dans un autre bol, mélanger la farine avec la levure chimique, puis l'intégrer dans le mélange beurre-œufs et bien mélanger le tout  
Ajouter le jus d'orange (sirop de sureau) à la pâte et bien mixer le tout  
Ajouter les carottes râpées  
Beurrer les moules-muffins ou y mettre des formes en papier, remplir jusqu'au 2/3 avec la pâte  
Mettre au four préchauffé pendant 30 minutes, laisser refroidir

