

## MUFFIN CAROTTES & NOIX



*Temps de préparation: 7mn - Temps de cuisson: 30mn - Nombre de portions: 12*

### Ingrédients:

- 50g Noix entière
- 200g Carottes en morceaux
- 50g Beurre en morceaux
- 150g Lait
- 2 Oeufs
- 110g Sucre de canne
- 1cc Sucre vanillé
- 250g Farine de blé
- 1/2 cc Levure chimique
- 1cc Bicarbonate de soude
- 1cc bombée Epices pour pain d'épices
- 1/2 cc Sel
- 200g Sucre (glaçage)
- 30g Jus d'orange (glaçage)

### Préparation:

- Préchauffer le four à 180° Beurrer les moules en silicone ou placer les fond en papier dans les moules à muffins.
- Mettre dans le bol les noix (en réservant 12 moitiés de cerveaux de noix pour la décoration. ) Puis moulin 3 secondes / vitesse 5. Réserver dans un bol
- Mettre les carottes dans le bol et mixer 10 secondes / vitesse 5. Réserver dans le même bol que les noix.
- Mettre le beurre dans le bol battre 3 minutes / 70°/ vitesse 1.
- Ajouter le lait et les œufs mixer 10 secondes / vitesse 4. Ajouter le sucre de canne, le sucre vanillé, la farine, la poudre à lever, le bicarbonate, l'épices de pains d'épice et le sel et mélanger 5 secondes / vitesse 4.
- Ajouter les carottes et les noix à l'aide de la spatule mélanger 7 secondes / sens inverse / vitesse 4. Répartir la pâte dans les moules. Placer au four 25 à 30 minutes puis laisser refroidir.
- Glaçage:

Nettoyer le bol et bien le sécher.

- Mettre le sucre dans le bol et pulvériser 15 secondes / vitesse 10.
- Ajouter le jus d'orange mixer 20 secondes / vitesse 4.
- Répartir le glaçage sur les muffins puis y placer la noix.