



Muffins de carottes

Cupcakes aux carottes à base d'Alpro soya Cuisine

Préparation

1. Préchauffez le four à 200 °C. Pelez et râpez les carottes et ciselez finement le romarin (gardez-en 1/4 pour la garniture !). Tamisez la farine fermentante avec la levure chimique et le bicarbonate de soude dans un grand bol. Ajoutez les carottes râpées et le romarin ciselé, mixez et assaisonnez de poivre fraîchement moulu et de sel.

2. Délayez la tapenade d'olive avec l'œuf et ajoutez l'Alpro soya Cuisine. Faites un trou au centre de la farine et versez-y la préparation. Mélangez soigneusement la préparation à base d'Alpro soya Cuisine avec la farine pour obtenir une pâte bien lisse et assaisonnez-la de poivre fraîchement moulu.

3. Divisez la pâte dans des moules à muffin graissés ou en papier. Saupoudrez de pignons de pin et du reste du romarin. Placez les moules à muffins au centre du four et faites-les cuire 20 à 25 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

4. Laissez les muffins refroidir sur une grille et servez.



12 pièces



1h 5min



Ingrédients

- 150 g de carottes
- 225 g de farine fermentante
- 2 cuillères à café de levure chimique
- 1 cuillère à café de bicarbonate de soude
- 1 gros œuf
- 2 cuillère à soupe de tapenade d'olive verte
- 250 ml d'Alpro soya Cuisine
- 30 g de pignons de pin
- 4 brins de romarin
- poivre et sel fraîchement moulus

À base de

Soya Cuisine



Alpro Soya Cuisine 'For Professionals'

