

## Muffins aux raisins, carottes et noisettes

12 muffins

### Matériel nécessaire :

- ❖ tasse et cuillères à mesurer
- ❖ cul-de-poule
- ❖ fouet
- ❖ maryse
- ❖ râpe
- ❖ moules en papier
- ❖ moule à muffins
- ❖ pinceau

### Ingrédients :

- ❖ 2 œufs
- ❖ 200 ml de cassonade
- ❖ 150 ml de lait
- ❖ 200 ml de farine à pâtisserie
- ❖ 15 ml de poudre à pâte
- ❖ 200 ml de gruau à cuisson rapide
- ❖ 60 ml d'huile végétale
- ❖ 250 ml de raisins secs
- ❖ 1 carotte
- ❖ 20 noisettes (20 g) (facultatif)

### Méthode :

#### Préparer la garniture

Peler la carotte puis la râper finement. Écraser les noisettes.

#### Gonfler les raisins

Placer les raisins secs dans une tasse d'eau tiède.

#### Blanchir les oeufs

Casser les oeufs et les déposer dans un cul-de-poule, ajouter la cassonade et fouetter de façon à faire mousser le mélange durant une minute. Incorporer le lait.

#### Préchauffer le four

#### Finir le mélange

Mélanger la farine avec la poudre à pâte, ajouter dans le cul-de-poule et mélanger délicatement au fouet. Ne pas trop mélanger. Puis à l'aide d'une maryse, incorporer le gruau, l'huile végétale puis les raisins secs égouttés, la carotte râpée et les brisures de noisettes.

**Cuisson**

Graisser le moule à muffins et ensuite y déposer les moules en papier. Garnir généreusement de l'appareil à muffins. Cuire au four à 180°C (350°F) pendant 20 à 30 minutes. Démouler et attendre 15 minutes avant de déguster ou conserver dans un panier à muffins.

**Variante** : Remplacer les raisins secs par des bleuets séchés ou des canneberges séchées ou même faire un mélange des trois!