

Muffins aux épluchures de carotte



Ingrédients :

- Les épluchures de 3 carottes BIO lavées
- 1 yaourt nature
- 380g de farine
- 3 œufs
- 120g d'huile
- 350g de sucre
- Un peu d'extrait de vanille
- 1 sachet de levure chimique
- 100g de pépites de chocolat noir

RECETTE :

- **Etape 1**

Préchauffer le four sur 180°.

Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant les œufs avec le sucre et les épluchures de carottes.

- **Etape 2**

Ajouter tout le reste des ingrédients (sauf les pépites de chocolat) et mixer à nouveau jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.

- **Etape 3**

A l'aide d'une spatule, mélanger délicatement les pépites de chocolat et mettre la pâte dans des moules à muffins remplis au $\frac{3}{4}$.

- **Etape 4**

Cuire pendant 12 minutes (pour des petits muffins, à adapter en fonction de la taille des moules utilisés) sur 180°.

