

Muffins Santé

- *1 t. (250 ml) Carottes râpées
- *Jus d'un demi-citron
- *½ t. (125 ml) Beurre
- *1 t. (250 ml) Sucre
- * c. à table (30 ml) Poudre à pâte
- *½ c. à thé (2.5 ml) Sel

- *1 t. (250 ml) Pommes râpées
- *1 t. (250 ml) Raisins secs
- *2 Oeufs
- *1½ (375 ml) Farine
- *1 c. à thé (5 ml) Bicarbonate de soude

Défaire la graisse en crème. Ajouter le sucre et les oeufs, un à la fois. Bien battre. Mélanger les carottes râpées, les pommes, le jus de citron et les raisins. Tamiser la farine, poudre à pâte, soda et sel. Incorporer les fruits et légumes au premier mélange en alternant avec la farine. Cuire à 350°F de 20 à 25 minutes

