

Muffins aux carottes

Ingédients secs

1 tasse	Farine blanche
1 ½ tasse	Farine blé
2 c. à thé	Bicarbonate de soude (soda)
2 c. à thé	Cannelle
1 c. à thé	Sel
½ tasse	Chanvre
½ tasse	Germe de blé
½ tasse	Son

Ingédients humides

1 tasse	Huile
1.5 tasses	Cassonade
4	Œufs
1 c. à thé	Vanille
4 tasses	Carottes râpées
1 tasse	Noix hachées

Confection

Mélanger les ingrédients secs et mettre de côté.

Mélanger l'huile, la cassonade, les œufs et la vanille dans un grand bol et battre jusqu'à mousseux (environ 5 minutes). Ajouter les 4 tasses de carottes râpées et les noix à ce mélange.

Ajouter les ingrédients secs en 3 fois. Verser dans des moules graissés ou avec un moule papier.

Cuire à 350F.

1 gros gâteau : 55-60 minutes

Mini-muffins : 20 minutes

Muffins : 30 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent en ressorte propre