

Muffins aux carottes et à l'Ovomaltine

Ingrédients

Pour 12 pièces

1 moule à muffins, 12 empreintes
beurre pour le moule

4 jaunes d'oeufs
100 g de sucre
60 g de beurre, fondu, refroidi
130 g de carottes, râpées à la râpe à bircher
½ orange, zeste râpé
4 blancs d'oeufs
1 pte de couteau de sel
130 g de farine
2 cc de poudre à lever
130 g d'Ovomaltine en poudre
130 g de noisettes moulues

sucre glace pour saupoudrer



Préparation

Préparation: 25 minutes

Cuisson: 25 minutes

Prêt en 50 minutes

1. Battre les jaunes d'oeufs et le sucre jusqu'à obtention d'une masse claire et mousseuse. Incorporer le beurre, les carottes et le zeste d'orange. Battre en neige les blancs d'oeufs et le sel. Mélanger la farine, la poudre à lever, l'Ovomaltine et les noisettes. Ajouter à la masse aux carottes en alternant avec des couches de blancs d'oeufs, mélanger.
2. Verser la masse dans la plaque beurrée.
3. Cuire 25-30 min au milieu du four préchauffé à 180°C.

Comme les muffins ne gonflent pas énormément, remplir les empreintes jusqu'au bord.

Remplacer les carottes par de la courge.

Décoration: planter une noisette entière sur chaque muffin avant la cuisson.

Valeurs nutritionnelles

Une part contient: 255 kcal; protéines: 6 g; lipides: 14 g; glucides: 27 g.