







Muffins aux carottes sans sucre ajouté

Ingrédients :

-  150 g de farine complète
-  2 œufs
-  100 g de carottes râpées
-  2 bananes mûres écrasées
-  1 c. à café de cannelle
-  1/2 sachet de levure

Préparation :

- Mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- Répartir dans des moules à muffins.
- Enfourner à 180°C pendant 20-25 minutes.

Astuce :

Ajoutez **des noix** ou **des pépites de chocolat noir** pour plus de texture !