

## Muffins aux carottes et raisins

Pour 4 gros muffins, il faut 100g de farine, 2 oeufs, ½ sachet de levure sans phosphate ou une cuillère à soupe de bicarbonate de soude, 60g de beurre, 100g de raisins secs, une grosse carotte, une cuillère à café de miel, une cuillère à café de cannelle et ½ cuillère à café de muscade.

Faites tremper les raisins dans un bol de thé chaud, rapez finement la carotte. Faites fondre le beurre à petit feu. Mélangez et battez ensemble au fouet les oeufs entiers, ajoutez la farine, la levure puis le miel. Continuez à battre pour bien incorporer le miel. Ajoutez les autres ingrédients à la préparation. Beurrez les moules à muffins. Versez-y la pâte et faites cuire au four 20 minutes.

