

# Muffins carotte et raisin

## Ingrédients

- 1 tasse (250 ml) de farine tout usage
- 1 tasse (250 ml) de farine de blé
- 1 c. à soupe (15 ml) de poudre à pâte
- 1/2 tasse (125 ml) de cassonade, légèrement tassée
- 1 1/2 c. à thé (7 ml) de cannelle moulue
- 1 oeuf
- 1 tasse (250 ml) de lait 2% M.G.
- 2 c. à soupe (30 ml) de mélasse
- 1/4 tasse (60 ml) d'huile
- 1 1/2 tasse (375 ml) de carottes, râpées
- 3/4 tasse (180 ml) de raisins secs

## Préparation

1. Positionner la grille au centre du four. Préchauffer le four à 375°F (190°C).
2. Mélanger les deux farines avec la poudre à pâte, la cassonade et la cannelle moulue.
3. Battre l'oeuf avec le lait, la mélasse et l'huile. Incorporer le mélange de lait au mélange de farine, juste assez pour humecter.
4. Ajouter les carottes et les raisins secs.
5. Déposer la pâte dans les moules à muffins
6. Cuire 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure dent inséré dans un muffin ressort sec.

