

Muffins aux carottes, oignons et fromage doux



Ces muffins, à servir chauds ou froids, rassasieront une petite faim ou peuvent se servir comme apéritif. Les mesures utilisées sont les tasses américaines et le fromage doux sera de préférence du Philadelphia (genre Kiri neutre).

Ingrédients pour 12 pièces

- 1 tasse américaine de carottes râpées
- 1 tasse de lait écrémé
- 1 œuf
- 1/2 cuiller à café de bicarbonate de soude
- 1/2 cuiller à café de cumin
- 1/4 de cuiller à café de curcuma en poudre
- 125 grammes de fromage doux
- 2 tasses de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 1 cuiller à café de sucre en poudre
- 3 oignons nouveaux, finement hachés
- 100 grammes de fromage affiné râpé

Préparation pour 12 muffins

1. Mélanger le fromage doux, le lait, l'œuf, les carottes et les oignons.
2. Ajouter la farine tamisée, la levure, le bicarbonate de soude, les épices et le fromage râpé. Bien mélanger.
3. Verser dans des moules à muffins préalablement beurrés et cuire pendant 30 minutes à 190°C, ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Bon appétit!