



# MUFFINS CAROTTES/ BANANES GLACAGE FANTAISIE.

## INGREDIENTS

5 carottes 


3 bananes   
400 g de farine 



200 g de beurre   
400 g de crème fraîche 


120 mL d'huile 

4 oeufs   
1 sachet de levure chimique   
du sel 

## GLACAGE

200 g de sucre glace 

1 jus de citron   
Colorant naturel : curcuma 

1 blanc d'oeuf 

1. Epluche et râpe les carottes. Pèle et écrase les bananes.



2. Dans un saladier, mélange la farine, le sel et la levure.



3. Dans un deuxième saladier, mélange le beurre, l'huile, la crème et les oeufs. Verse la préparation dans le premier saladier et ajoute les carottes et les bananes



4. Remplis les moules à cupcakes au 3/4. Enfourne pendant 25 min thermostat 5.



5. Dans un saladier, travaille au fouet manuel le blanc d'oeuf et le sucre jusqu'à ce que la préparation soit lisse et assez collante, ajoute le jus de citron et le curcuma et au besoin quelques gouttes d'eau. Puis applique le glaçage sur les muffins.

