

Moelleux carotte et orange

Ingredients
180g de carottes
2 oeufs
30g d'huile
75g de sucre
1/2 orange
7g de levure chimique
175g de farine

Étape de la recette

- Pour une dizaine de moelleux -

Prchauffer le four 170C

Eplucher les carottes et les couper en petits morceaux

Mixer finement les morceaux de carottes

Fouetter ensemble les oeufs et le sucre

Puis ajouter les carottes, l'huile, le zest d'une demie orange (bio de prfrence) et mlanger

Incorporer le jus de la demie orange

Puis verser la farine et la levure

Enfourner environ 15 minutes

Laisser refroidir avant de dmouler

Pour les coques au chocolat blancil suffit de mettre 4 carrs dans chaque empreinte soit au micro onde soit au four, mais attention de ne pasle faire cuire !

Puis l'aide d'un pinceau taler le chocoat fondu, repositionner les moelleux et mettre au frais au moins 1h

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr