

Moelleux carottes et orange

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

Étape de la recette

- Pour une dizaine de moelleux -

Prchauffer le four 170C

Eplucher les carottes et les couper en petits morceaux

Mettre les carottes dans le bol 4s/vitesse 7

Rcler l'aide d'une maryse et remettre 4s/vitesse 7

Ajouter les oeufs, le sucre et le zest de la demie orange 10s/vitesse 3.5

Verser l'huile et le jus de la demie orange 8s/vitesse 3

Mettre la farine et la levure 12s/vitesse 3

Enfourner environ 15 minutes

Laisser refroidir avant de dmouler

Pour les coques au chocolat blanc il 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