



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 -

Préchauffer le four à 170°C

Eplucher les carottes et les couper en petits morceaux

Mettre les carottes dans le bol 4s/vitesse 7

Râcler à 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 démouler

Pour les coques au chocolat blanc il suffit de mettre 4 carrés dans chaque empreinte soit au micro onde soit au four, mais attention de ne pas le faire cuire !

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