

FICHE DE RECETTE

Cupcakes aux carottes

Damien Poncelet

Légumes végétariens et de saison

Type de recette	Snack
Nombre de portions	pour 4 personnes
Temps de préparation	20 minutes
Prix / Portion (HT) :	entre 1 et 2 euros

INGREDIENTS

PRODUIT	QUANTITÉ
Farine complète T80	125
Sucre	10
Cannelle	0,25
Levure chimique	1
Bicarbonate de soude	1
Sel	1
Oeufs	2
Huile de tournesol	150
Carottes râpées	75
Pour la crème topping :	
Fromage frais type Philadelphie (à température ambiante)	200
Beurre (à température ambiante)	100
Sucre glace	100

DESCRIPTION DE LA RECETTE

1. Préchauffez le four à 180°C.
2. Dans un grand saladier, mélangez la farine, le sucre, la cannelle, la levure, le bicarbonate de soude et le sel.
3. Dans un autre bol, mélangez l'huile et les carottes râpées. Incorporez délicatement les ingrédients secs.
4. Battez les oeufs et ajoutez-les à la préparation. Mélangez bien jusqu'à obtenir une pâte homogène.
5. Garnissez des moules à cupcakes avec des caissettes en papier et remplissez-les aux 2/3.
6. Enfournez pendant **15 minutes** jusqu'à ce qu'ils soient dorés et bien levés. Laissez refroidir.

Pour le topping:

1. Fouettez le fromage frais et le beurre jusqu'à obtenir une crème lisse.
2. Ajoutez le sucre glace et mélangez bien.
3. Transvasez dans une poche à douille munie d'une douille cannelée et décorez les cupcakes.

Astuce : Pour une version plus légère, remplacez la moitié du beurre par du fromage blanc.



[View Details](#)

[REDACTED]