MUFFINS AUX CAROTTES ET AU FROMAGE

QimiQ AVANTAGES

- Stable à la cuisson et à la congélation
- No content maintained
- Préparation simple et rapide

15

INGRÉDIENTS POUR 12 PIÈCES

125 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
2	Œuf(s)
25 ml	Huile d’olive
50 ml	Lait
	Persil, finement hachées
	Sel et poivre
140 g	Farine
1 cs	Fécule de maïs
5 g	Levure chimique
150 g	, râpée
75 g	Fromage Emmental Kaltbach AOP , râpée

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 180° C (convection naturelle). Engraisser les creux du moule à muffins ou placer des moules en papier.
2. Fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu’à l’obtention d’une masse lisse. Ajouter les œufs, l’huile et les épices et bien mélanger.
3. Mélanger la farine, la levure chimique, les carottes et le fromage et ajouter à la masse de QimiQ en mélangeant.
4. Remplir le moule à muffins avec le mélange et faire cuire au four préchauffé pendant environ 25 minutes.