



# MUFFINS AUX CAROTTES ET AU FROMAGE



## QimiQ AVANTAGES

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



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 12 PIÈCES

<b>125 g</b>	QimiQ Base crème, non réfrigéré
<b>2</b>	Œuf(s)
<b>25 ml</b>	Huile d'olive
<b>50 ml</b>	Lait
	Persil, finement hachées
	Sel et poivre
<b>140 g</b>	Farine
<b>1 cs</b>	Fécule de maïs
<b>5 g</b>	Levure chimique
<b>150 g</b>	Carottes, râpée
<b>75 g</b>	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.