

## Cupcakes aux carottes



Prêt en : **25 minutes**

### Ingrédients

Donne: **8 muffins**

3/4 tasse de farine de riz blanc (j'ai remplacé par de la farine de riz sucré)

3/4 tasse de farine de riz brun

1 c. à thé de gomme de xanthane

2 c. à thé de poudre à pâte sans gluten

1/2 c. à thé de bicarbonate de soude sans gluten

1/2 c. à thé de sel de mer fin

1/2 tasse de miel organique 100% naturel

2 œufs organiques (j'ai remplacé par 2 c. à table de fécule de pomme de terre)

1/2 tasse de lait de soya, de chanvre ou de riz, organique (j'ai mis du lait de riz)

1/4 tasse d'huile de pépins de raisins

1 tasse de carottes râpées

1 tasse de dattes dénoyautées, hachées

Cannelle et muscade

### Méthode de préparation

Préparation : **5 minutes** | Cuisson : **20 minutes**

Préchauffer le four à 350°F (175°C).

Tamiser les farines, la gomme de xanthane, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude et le sel; mélanger.

Fondre le miel sur feu doux dans une casserole.

Dans un bol, battre ensemble (aux batteurs électriques) les œufs, le lait et l'huile. Incorporer le mélange d'ingrédients secs; bien mélanger. Ajouter les carottes et les dattes.

Verser la pâte dans un moule à muffins graissé. Cuire au four environ 20 minutes. La recette donne environ 8 gros muffins.

## **Glaçage**

Faire tremper ½ t. de noix de cajoux crus dans de l'eau pendant 4 heures. Rincer et jeter l'eau de trempage.

Incorporer au mélangeur les cajoux, des noisettes, du lait d'amande, de la vanille et du sucre d'agave. Ajuster les quantités pour obtenir la consistance souhaitée. J'ai aussi ajouté du léchitine de tournesol pour aider à la consistance.