



Moelleux carotte et orange

Ingredients

180g de carottes
2 oeufs
30g d'huile
75g de sucre
1/2 orange
7g de levure chimique
175g de farine

Étape de la recette

- Pour une dizaine de moelleux -

Préchauffer le four à 170°C

Eplucher les carottes et les couper en petits morceaux

Mixer finement les morceaux de carottes

Fouetter ensemble les oeufs et le sucre

Puis ajouter les carottes, l'huile, le zest d'une demie orange (bio de préférence) et mélanger

Incorporer le jus de la demie orange

Puis verser la farine et la levure

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 chocoat fondu, repositionner les moelleux et mettre au frais au moins 1h