**MOELLEUX CAROTTES ET CHOCOLAT BLANC**

**POUR 5 PERSONNES**

**INGREDIENTS**

-110 gr de carottes râpées

-50 gr de sucre

-80 gr de farines

-1 œuf

-7 gr de levure

-1 C à S d’huile

-Chocolat blanc

1. Blanchir le sucre et l’œuf, préchauffer le four à 180°
2. Incorporer la farine, la levure et l’huile.
3. Incorporer les carottes râpées.
4. Mettre en moule à muffin individuel ou dans moule à gâteau beurré.
5. Insérer des carrés de chocolat blanc avant cuisson selon votre envie.
6. Cuire pendant 20 mnts en moule individuel et 30 mnts en moula à gâteau.

