**Morning glory muffins**

|  |  |
| --- | --- |
|  | Morning glory muffins (muffins du petit jour pour grosses journées) |

**Pour 12 muffins**

* 4 grosses carottes
* 200 g d'ananas en boîte
* 375 g de farine
* 150 g de sucre
* 3 œufs
* 110 g de beurre
* 50 g de raisins secs
* 50 g de noix de coco râpée
* 50 g de noix
* 2 cuillères à café de bicarbonate de soude
* 1 cuillère à café de cannelle moulue
* 1 cuillère à café d'extrait de vanille
* 1 pincée de sel

Préchauffer le four à 108 °C et beurrer les moules à muffins. Râper les carottes. Bien sécher l'ananas dans du papier absorbant et le hacher. Mélanger la farine, le bicarbonate, la cannelle et le sel dans un saladier, et le sucre, les œufs, le beurre fondu et la vanille dans un autre. Mélanger délicatement les deux préparations avec une spatule en remuant le moins possible : il doit rester des traces de farine. Incorporer les carottes, l'ananas, les raisins, la noix de coco et les noix grossièrement hachées. Remplir les moules à muffins uniformément. Faire cuire au four pendant 25 minutes ; un cure-dent inséré au milieu doit ressortir sec. Laisser refroidir 5 minutes dans le moule avant de démouler sur une grille.