

Cupcakes aux carottes (Le palais gourmand)

- 1 1/2 tasse de farine tout-usage
- 1 c. à thé de poudre à pâte (levure chimique)
- 1/2 c. à thé de bicarbonate de soude
- 3/4 c. à thé de sel
- 1/4 c. à thé de cannelle
- 1/4 c. à thé de gingembre moulu
- 1/4 c. à thé de muscade
- 3/4 tasse de beurre fondu
- 1 tasse de cassonade
- 1 gros oeuf
- 2 c. à table de yogourt nature
- 1/4 c. à thé de vanille
- 1 1/2 tasse de carottes râpées

Préchauffer le four à 375°(190°). Mettre 12 caissettes en papier dans le moule à muffins, réserver. Dans un bol, mélanger la farine, poudre à pâte, bicarbonate de soude, sel, cannelle, gingembre et la muscade, réserver. Battre à la mixette, le beurre fondu, la cassonade et l'oeuf. Ajouter le yogourt nature, la vanille et les carottes râpées. Ajouter graduellement le mélange d'ingrédients secs et répartir dans les moules. Cuire entre 25-30 minutes, ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre, en ressorte propre. Laisser refroidir avant de glacer.

Glaçage:

- 4 oz (125 gr ou 1/2 paquet de 250gr) de fromage à la crème
- 2 c. à table de beurre ramolli
- 1/2 tasse de sucre glace
- 1 c. à thé de vanille
- 1/2 c. à thé de zeste d'orange finement râpée (***mis un peu d'extrait d'orange pur***)

Battre tous les ingrédients ensemble et glacer les cupcakes.