

Carrot Muffins (6 Jumbo)

** Make sure you have help and permission from an adult before you start cooking or baking**

Ingredients

2 1/4 cups flour
1/3 cup brown sugar
1 teaspoon cinnamon
1 teaspoon vanilla
1/2 teaspoon baking powder
3 grated carrots
8 ounces non-fat vanilla yogurt
1/2 cup egg substitute
1/2 cup sugar
1 teaspoon baking soda
1/4 teaspoon ginger
1/2 cup raisins
1/2 cup unsweetened applesauce

Directions

- Mix dry ingredients together.
- Mix liquid ingredients, combine; mixing only until all ingredients are moist.
- Pour into greased jumbo muffin cups.
- Bake at 350 degrees for 30 minutes



Muffins aux Carottes (6 Très Gros)

**** Assures-toi d'avoir l'aide et la permission d'un adulte avant de commencer****

Ingrédients

2 $\frac{1}{4}$ tasse de farine
1/3 tasse de cassonade
1 c. thé de cannelle
1 c. thé vanille
 $\frac{1}{2}$ c. thé poudre à pâte
3 carottes râpées
8 onces yogourt sans gras à la vanille
 $\frac{1}{2}$ tasse substitut d'œufs
 $\frac{1}{2}$ tasse de sucre
1 c. thé bicarbonate de soude (soda à pâte)
 $\frac{1}{4}$ c. thé gingembre
 $\frac{1}{2}$ tasse raisins secs
 $\frac{1}{2}$ tasse sauce aux pommes non sucrée

Instructions

- Mélange les ingrédients secs ensemble.
- Mélange les ingrédients liquides ensemble.
- Mélange les deux ensemble (secs et liquides), pas trop, jusqu'à ce qu'ils soient tout juste humide.
- Rempli les moules à gros muffins graissé
- Cuit au four à 350°F pour 30 minutes



MCKENZIE