

Marchewkowe muffiny



Składniki

jajka
1 szklanka - brązowego
cukru
1 szklanka - oleju
2 szklanka - mąki
2 szklanka - startej
marchewki (na grubych
oczkach ok. 2-3 duże)
1 łyżeczka - proszku do
pieczenia
1 łyżeczka - sody
oczyszczonej
2 łyżeczka - cynamonu
1 łyżka - ekstraktu
waniliowego
Składniki na polewę:
200 g - białego serka
naturalnego
1 łyżeczka - cukru
waniliowego
50 g - cukru pudru
1 łyżeczka - soku z cytryny
2-3 łyżka - masła

Opis wykonania

Muffiny z tartej marchewki z dodatkiem cynamonu i ekstraktu waniliowego, z polewą z białego serka naturalnego.

Jajka ucieramy z cukrem na puszystą masę. Następnie powoli dodajemy olej cały czas miksując. Stopniowo dosypujemy mąkę i miksujemy aż do uzyskania gładkiej masy. Dodajemy ekstrakt waniliowy, proszek i sodę oraz dosypujemy cynamon. Dodajemy startą marchewkę, delikatnie mieszamy. W zagłębienia formy na muffiny wkładamy papilotki, które wypełniamy ciastem do ok $\frac{3}{4}$ wysokości. Pieczemy w nagrzanym piekarniku 180°C przez 25-30 minut. Przygotowanie polewy: Serek miksujemy z masłem na wyjątkowo gładką masę. W trakcie mieszania dodajemy cukier puder i cukier waniliowy. Na końcu skrapiamy cytryną. Tak przygotowaną masę nakładamy na ciasto.