

Marchewkowo-śmietankowe Muffiny

Składniki dla 12 porcji

Ciasto:

100 g Marchwi
70 g margaryny bądź masła
70 g cukru
1 opak. cukru waniliowego
1 opak wiórków czekoladowych
2 jajka
125 g mąki pszennej
1 łyż. proszku do pieczenia
50 g mielonych orzechów laskowych

Topping:

400 g sera śmietankowego
40 g cukru

Dekoracja:

Marcepanowa marchewka

Przygotowanie:

Obrać marchewki i drobno posiekać, a formę na muffiny wyłożyć 12 papilotkami oraz rozgrzać piekarnik

Termoobieg:

ok. 180°C

Bez termoobiegu

ok. 160°C

Przygotowanie ciasta:

Margaryna bądź masło powinno być dokładnie wymieszane wraz ze stopniowo dosypywanym cukrem i cukrem waniliowym. Każde dodawane jajko powinno być mieszane z masą przez ok. 1/2 min, na najwyższych obrotach. Następnie należy dodać mąkę oraz proszek do pieczenia oraz mielone orzechy laskowe wraz z wiórkami czekoladowymi. Wymieszane dokładnie ciasto należy równomiernie rozłożyć do przygotowanych foremek.

Czas pieczenia

ok. 20 minut.

Po zakończeniu pieczenia należy wyciągnąć muffiny w papierowych papilotach z gorących forem a następnie ostudzić.

Topping i dekoracja

Zmieszać serek śmietankowy wraz z cukrem i równomiernie rozprowadzić na upieczone ciasto. Wreszcie można udekorować muffinkę marcepanową marchewką. Przed podaniem należy schłodzić w lodówce.