

Muffins carrot cake

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Zanahoria: 300 gr

Esencia de vainilla:

Azúcar Rubia: 150 gr

Harina 0000: 310 gr

Bicarbonato De Sodio: 1 Pizca

Canela:

Huevos: 3

Azúcar blanca: 150 gr

Aceite Neutro: 240 Ml

Polvo Para Hornear: 1 Cucharada

Nueces: 100 gr

para la cubierta

Manteca: 115 gr

Azucar impalpable: 250 gr

Ralladura de naranja:

Queso tipo americano: 450 gr

Preparación de la Receta

- Batir los huevos junto con el azúcar blanca, el azúcar rubio y la esencia de vainilla hasta obtener una mezcla espumosa
- Agregar aceite neutro.
- Incorporar la *zanahoria* rallada , la *harina*, el polvo para hornear, el bicarbonato de sodio , la canela y las nueces
- Llenar los moldes para muffins casi hasta el borde y cocinar en horno precalentado a 170 °C durante 20 minutos
- Dejar enfriar.

Para la cubierta

- Batir la *manteca* con el azúcar impalpable hasta obtener una *crema*.
- Agregar el queso tipo americano y la ralladura de *naranja*
- Mezclar hasta integrar y cubrir los muffins.

- Decorar con nueces picadas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/muffins-carrot-cake>