Gulrotcupcakes



Ingredienser

4 egg
3 dl sukker
2 ts kanel
2 ts bakepulver
1 ts vaniljesukker
3 dl hvetemel
1,5 dl matolje
5 dl revet gulrot
200 g valnøtter (se tips)

Ostekrem:
200 g smør
400 g kremost
500 g melis
3 ss vaniljesukker

Pynt:
valnøttkjerner

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til tykk eggedosis. Sikt sammen det tørre og bland i sammen med oljen. Vend så i fint revne gulrøtter og hakkede valnøtter.

Sett papirformer i muffinsbrett og fyll deigen i formene så de blir ca 2/3 fulle. Stekes midt i ovnen ved 180°C i 10-15 min (sjekk med kakenål at de er gjennomstekte). Avkjøl helt i formen før de forsiktig hvelves ut.

Pisk mykt smør luftig sammen med romtemperert kremost. Pisk inn melis og vaniljesukker så du får en tykk krem som holder fasongen når den sprøytes. Sprøyt så ostekremen på de kalde muffinsene i store, vakre topper. Pynt med hele valnøttkjerner.

Tips

Jeg er utrolig glad i valnøtter, derfor foretrekker jeg masse valnøtter i mine "Gulrotcupcakes", men hvis du vil ha cupcakes uten nøtter, er det bare å sløyfe dem.

Cupcakes ser flottest ut om du sprøyter ostekremen på dem med en kakesprøyte med litt stor tut. Det finnes masse forskjellige typer å få kjøpt hos nettbutikkene (blant annet hos www.cacas.no og www.strosselannat.se, se tips under Lenker på startsiden).

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/gulrotcupcakes