Muffinki marchewkowe

Skladniki

Ciasto:

- 2 szklanki mąki pszennej Basia Extra Wypiek
- 2 i pół szklanki startej marchewki
- 200 ml mleka
- 1 ½ łyżeczki proszku do pieczenia
- ½ łyżeczki sody oczyszczonej
- 2 łyżeczki cynamonu
- 1 ½ łyżeczki imbiru
- ½ łyżeczki kardamonu
- Szczypta soli
- ¾ szklanki oleju roślinnego
- 3 duże jaja
- Szklanka brązowego cukru
- Łyżeczka ekstraktu z wanilii

Krem:

- Szklanka moczonych przez kilka godzin orzechów nerkowca
- 1 łyżka oleju kokosowego
- Ekstrakt z wanilii
- Sok wyciśnięty z połowy cytryny
- Mleko

Sposób przygotowania

Przygotowanie ciasta

Przesiej do miski mąkę wraz z proszkiem do pieczenia, sodą, szczyptą soli oraz przyprawami. W osobnej misce wymieszaj jaja, olej, cukier, odsączoną marchewkę oraz ekstrakt z wanilii. Następnie za pomocą drewnianej łyżki połącz ze sobą wszystkie składniki. Dokładnie wymieszaną masę przelej do papilotek wypełniając każdą z nich w 2/3. Wypełnione papilotki umieść w piekarniku nagrzanym do 180 stopni i piecz przez ok. 25 minut.

Przygotowanie kremu

Aby uzyskać krem zmiksuj orzechy nerkowca wraz z olejem kokosowym i sokiem z cytryny. Miksuj je ze sobą dodając mleko, aż do uzyskania kremowej konsystencji. Uzyskany krem wstaw do lodówki. Upieczone muffiny pozostaw do ostygnięcia. Gdy temperatura babeczek opadnie możesz nałożyć na nie schłodzony w lodówce krem.