

Mrkvové cupcakes

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 12

- Vejce (žloutky, bílky zvlášť) 4 ks
- Med 5 lžíce
- Vlašské ořechy 50 g
- Perníkové koření 1 lžíce
- Holandské kakao 2 lžíce
- Kokosové mléko 2 lžíce
- Loupané mandle 200 g
- Strouhaný kokos 50 g
- Mrkev 400 g
- Kypřicí prášek do perníku 1 ks
- Sůl 1 špetka
- Mascarpone 250 g
- Smetana ke šlehání 100 ml
- Hnědý cukr 1 lžíce
- Kůra a šťáva z biocitronu 1 ks
- Maliny na ozdobu 12 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Vyšlehejte žloutky s medem, přidejte nastrouhané ořechy a mandle, kokos, perníkové koření, kakao a

kokosové mléko. Vmíchejte najemno nastrouhanou mrkev, prášek do perníku a přidejte vyšlehaný bílek se špetkou soli v sních. Formičky na muffiny vylijte do 3/4 těstem a pečte v předehřáté troubě při 180°C asi 30 minut. Nechte vystydnout a ozdobte krémem s mascarpone s vyšlehanou šlehačkou, cukrem a kůrou a šťávou z citronu. Navrch dejte maliny.