



Курабийки с моркови и орехи

🕒 75–80 Минути   

Подготовка

- 1 Разтопете маслото на тиган, докато покафенее леко. Изсипете в купа и разделете на две – 90 g за курабийките и 45 g за крема. В същия тиган можете леко да загреете орехите за 2–3 минути. След това ги оставете настрана в купичка.
- 2 Запечете настърганите моркови на тиган, докато омекнат леко. Оставете настрана да изстинат.
- 3 Разбийте яйцето и маслото за курабийките с кафявата и кристалната захар. Добавете морковите и разбъркайте.
- 4 В отделна купа смесете брашното, содата, бакпулвера и подправките. Добавете към течната смес заедно с орехите и разбъркайте внимателно с шпатула. Покрийте купата с фолио и приберете в хладилника за 30 минути.
- 5 Пригответе крема като разбийте маслото с крема сиренето и захарта. Разбъркайте портокаловите корички в крема и приберете в хладилника.
- 6 Загрейте фурната на 175°C предварително. Оформете курабийките и ги наредете в тава, покрита с хартия за печене, оставяйки около 5 см разстояние между всяка отделна курабийка. Опечете за 10 минути и оставете да изстинат напълно преди да ги намажете с крема. Поръсете допълнително с орехи и се насладете.

Съставки за 10 Порции

♦ = Kotányi Produkte

За курабийките

170 g	Масло
85 g	Орехи, ситно накълцани
50 g	Моркови, настъргани
100 g	Кафява захар
50 g	Кристална захар
1 бр.	Яйце
160 g	Пшенично брашно
½ ч.л.	Бакпулвер
½ ч.л.	½ ч.л. сода бикарбонат
½ ч.л.	♦ Морска сол
½ ч.л.	♦ Канела на прах
½ ч.л.	♦ Джинджифил, млян

За крема

150 g	Крема сирене
90 g	Пудра захар
½ ч.л.	Кора от портокал, фино настъргана
1 пакетче	♦ Бурбонска ванилова захар

