

# Cupcake od mrkve s glazurom od vanilije i pistacija

60–70 Min

## Sastojci 2 Porcije

= Kotányi Produkte

Za tijesto

| | |
|---|---|
| 300 g | Mrkve |
| 50 g | Sirovog šećera od šećerne trske |
| 120 g | Pirea od jabuka |
| 70 ml | Ulja od uljene repice |
| 125 g | Šećera |
| 140 g | Brašna |
| 1 čajna žličica | Praška za pecivo |
| 50 g | Grožđica |
| 50 g | Oraha, sjeckanih |
| 1 čajna žličica | Cimet mljeveni |
| 2 čajna žličica | Bourbon Vanilin Šećer |
| 1 paketić | |

Za ukras

| | |
|---|---|
| 120 g | Maslaca |
| 250 g | Kremastog sira |
| 60 g | Šećera u prahu |
| 1 čajna žličica | Bourbon Vanilin Šećer |
| 2 jušne žlice | |

## Priprema

1. Za pripremu tijesta: Naribajte mrkvu i dobro promiješajte s nerafiniranim šećerom od šećerne trske. Neka se diže najmanje jedan sat.
2. U međuvremenu pomiješajte pire od jabuka, ulje, šećer, bourbon vanilin šećer i mješavinu Veggy Sweet.
3. Zatim dobro izmiješajte brašno, prašak za pecivo i mljeveni cimet te umiješajte smjesu s pireom od jabuka. Na kraju dodajte ribane mrkve, grožđice i sjeckane orahe te još jednom dobro promiješajte.
4. Zagrijte pećnicu na 180 °C (356 °F).
5. Stavite odgovarajuće papirnate košarice u lim za muffine i ulijte u njih smjesu. Pecite 45 – 50 minuta pri 180 °C (356 °F) uz upotrebu ventilatora.
6. Za pripremu kreme: Pomiješajte omekšani maslac sa šećerom, krem sirom i bourbon vanilin šećerom te vrećicom za ukrašavanje ukrasite muffine kad se ohlade. Po želji dodatno ukrasite Kotányi sjeckanim pistacijama i uživajte.