



Cupcake od mrkve s glazurom od vanilije i pistacija

⌚ 60–70 Min ♡ ♡ ♡

Priprema

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	Groždica
50 g	Oraha, sjeckanih
1 čajna žličica	♦ Cimet mljeveni
2 čajna žličica	♦ Bourbon Vanilin Šećer
1 paketić	

Za ukas

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

- 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, groždice 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 ukasite muffine kad se ohlade. Po želji dodatno ukasite Kotányi sjeckanim pistacijama i uživajte.

