



# 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.

