



Съставки за 12 Порции

♦ = Kotányi Produkte

За мъфините

150 g	Моркови
150 g	Брашно
100 g	Пудра захар
100 g	Фини овесени ядки
62 g	Масло, меко
2 бр.	Яйца
2 с.л.	Прясно мляко
8 g	Бакпулвер
1 бр.	♦ Бурбонска ванилия
1 с.л.	♦ Лимонови корички, нарязани

За крема

60 g	Пудра захар
40 g	Масло, меко
100 g	Извара
	♦ Морска сол
	Малки шоколадови яйца за декорация

Мъфини с моркови за Великден

⌚ 45—55 Минути 

Подготовка

- 1 Загрейте фурната на 160°C предварително. Намазнете формичките за мъфини с малко масло.
- 2 Пригответе сместа за мъфините като настържете морковите фино. В купа разбийте яйцата със захарта, след това добавете маслото и солта.
- 3 Разбъркайте брашното и бакпулвера и добавете към другата смес. Разбъркайте внимателно със силиконова шпатула.
- 4 Разрежете ваниловата шушулка на две по дължина и отделете семенцата с върха на остър нож. Добавете ги към сместа за мъфините заедно с морковите, овесените ядки и лимоновите корички. Разбъркайте хубаво, за да няма бучки. Добавете малко прясно мляко, ако сместа ви се струва прекалено суха.
- 5 Разпределете във формичките за мъфини и опечете във фурната за около 35 минути.
- 6 През това време пригответе крема. Разбъркайте пудрата захар с маслото, изварата и щипка сол. Приберете крема в хладилника.
- 7 Извадете мъфините от фурната и ги оставете да изстинат. След това изсипете крема в плик за шприц и шприцвайте върху мъфините. Декорирайте ги с малки шоколадови яйца, други захарни фигурки или ваша украса и поднесете! Най-важно си остава вашето въображение и празничен дух.

