

Mrkvové mafiny s nátierkou Nutella®

Stredná

1 h 30 Min.



SUROVINY

NA 12 PORCIÍ

Suroviny na cesto:

- 3 vajcia
- 200 g jemného trstinového cukru
- 150 ml rastlinného oleja
- 300 g mrkvy nastrúhanej najemno
- 100 g mletých mandlí
- 120 g ananásu nakrájaného nadrobno (čerstvého alebo z konzervy)
- 200 g hladkej múky
- 1/2 lyžičky prášku do pečiva
- 1 lyžička jedlej sódy
- 1/2 lyžičky škorice
- štipka soli

Prísady:

- 180 g nátierky Nutella® (15 g na 1 porciu)

POSTUP

- 1** | Vajcia izbovej teploty ušľaháme, až zdvojnásobia svoj objem. Pridáme jemný trstinový cukor a šľaháme, dokiaľ nebude hmota hladká a nadýchaná. Stále šľaháme pri vysokých otáčkach a plynulým, tenučkým prúdom pridávame olej.
Pridáme mrkvu, ananás, mandle a opatrne premiešame. Rúru rozohrejeme na 150 °C.
-
- 2** | Do menšej misy preosejeme múku, pridáme prášok do pečiva, sódu, škoricu, soľ a zamiešame. Presypeme do misy s mrkvou a všetky ingrediencie opatrne spojíme.
Cestom naplníme košíčky vložené do formy na mafiny. Pečieme asi 40 minút alebo až je špajdl'a po vytiahnutí z mafinu suchá.
-
- 3** | Nátierku Nutella® (15 g na 1 mafin) dáme do cukrárskeho zdobiaceho vrecka so stredne širokou koncovkou, časť nátierky vstrekneme dovnútra vychladnutých mafinov a časťou ozdobíme ich povrch.