

PRZEPIS

Marchewkowe muffiny z kremem Nutella®

Łatwe

1 h 10 min



Składniki na 12 porcji

Składniki na ciasto:

- 3 jajka
- 200 g drobnego cukru trzcinowego
- 150 ml oleju roślinnego
- 300 g drobno startej marchewki
- 100 g zmielonych migdałów
- 120 g drobno pokrojonego ananasa (świeżego lub z puszki)
- 200 g mąki
- 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka sody
- 1/2 łyżeczki cynamonu
- 1/2 łyżeczki soli

Dodatkowo:

180 g kremu Nutella® (15 g na 1 porcję)



Aby przygotować ten pyszny przepis, wystarczy 15 g kremu Nutella® na 1 porcję!

MUFFINY MARCHEWKOWE - WYKONANIE

- 1** | W celu przygotowania muffinów marchewkowych należy: jajka w temperaturze pokojowej ubić do podwojenia objętości. Dodać cukier i dalej ubijać, aż masa będzie gładka i puszysta. Wciąż ubijając na wysokich obrotach, dolewać ciągłym, cieniutkim strumieniem olej.
Dodać marchewkę, ananasa, migdały i delikatnie wymieszać. Piekarnik nagrzać do 150°C.
-
- 2** | Do osobnej miski przesiać mąkę, dodać proszek do pieczenia, sodę, cynamon i sól, wymieszać. Przesypać do miski z marchewką i delikatnie połączyć wszystkie składniki.
Ciasto wyłożyć do papilotek umieszczonych w formie muffinowej. Piec około 40min lub do suchego patyczka.
-
- 3** | Krem Nutella® (15 g na 1 muffinkę) przełożyć do szprycy cukierniczej ze średniej grubości końcówką i część kremu wcisnąć do wnętrza ostudzonych muffinów, a częścią udekorować ich wierzchy.