Recetas SAL Y PIMIENTA🌺



POSTRES · VEGETARIANO

Cupcakes de zanahoria

30min 14 raciones 322 kcal

Ingredientes

BIZCOCHO

- 4 zanahorias ralladas
- 3 huevos
- 100 ml de aceite de oliva
- 200 gr de azúcar grano blanco
- 125 gr de harina de repostería
- 8 ml de esencia de vainilla (opcional)
- 1 sobre de levadura royal
- 1 cucharadita de canela molida
- 10 nueces picadas
- Una pizca de sal

COBERTURA

- 45 gr de mantequilla reblandecida
- 150 gr de queso crema, tipo Philadelphia
- 150 gr de azúcar en polvo (azúcar glas)
- Colorante alimentario (yo he usado Dr. Oetker)
- Nueces para decorar

Elaboración

1. Pelamos y rallamos las zanahorias, y picamos también las nueces. Precalentamos el horno a 175º
2. Mezclamos la harina tamizada con el bicarbonato, la sal, la canela y el sobre de levadura
3. Por otro lado, batimos los huevos en un cuenco grande y añadimos el aceite, el azúcar y la vainilla. Removemos hasta que salga espumita
4. Incorporamos la mezcla de la harina al cuenco, y añadimos también las nueces y la zanahoria. Removemos bien hasta que se vuelva homogéneo
5. Ponemos todo en un molde de cupcakes para horno engrasado con mantequilla en el fondo para que no se pegue, y lo metemos en el horno unos 20-25 minutos
6. Una vez que esté listo el bizcocho, lo sacamos y lo dejamos enfriar. Mientras se enfría preparamos la cobertura
7. En un bol batimos la mantequilla con el queso, y podemos añadir colorante. Por último añadimos el azúcar glas tamizada con un colador y mezclamos bien
8. Por último decoramos los cupcakes añadiendo el frosting con la ayuda de una manga pastelera

RECOMENDACIONES

Es importante ir metiendo un palillo de dientes para ver si el bizcocho está en su punto, e ir bajando o cambiando la temperatura del horno. Con la ayuda de unas varillas eléctricas será más fácil, y es importante que la cobertura quede consistente y no líquida.

POR RACIÓN	4,3 g Proteínas	19 g Grasas	36 g Hidratos	1,4 g Fibra

Hecho con CookNest



Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA

cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta