



Morotsmuffins

Kock: **Helena Ekman** Tid: **45 min** Portioner: **16st**

Jag har bakat otroligt saftiga och goda morotsmuffins. Perfekt för en liten mumsbit.

För att få en extra saftig morotskaka så har jag ersatt det vita sockret med rörsocker och farinsocker. Detta tillför mera smak och extra saftighet. Riv också morötterna fint precis innan de ska blandas ner för att öka saftigheten. Frostingen har jag tillsatt både limezest och limesaft för en extra fräschör.



INGREDIENSER

Morotskakan

- 3 stora morötter
- 4 ägg
- 2 dl rösocker
- 1 dl farinsocker
- 1 dl solrosolja
- 1 tsk vaniljsocker
- 2 tsk bakpulver
- 2 tsk malen kardemumma
- 1 tsk malen ingefära
- 1 dl kokosflingor
- 3,5 dl vetemjöl



Frosting

50 g rumstempererat smör
200 g cream cheese
2 dl florsocker
2 lime, zesten
1 lime, saften
1 tsk vaniljsocker
1 nypa salt

GÖR SÅ HÄR

1

Morotskakan:Skala och riv morötterna fint. Vispa ägg, råsocker och farinsocker poröst. Blanda ner morötterna och oljan. Gå sedan ner med övriga ingredienser och rör om.

Ta 16 st muffinsformar och fyll upp till 2/3-delar (de jäser i ugnen). Sätt ugnen på 200 grader och grädda ca 12 minuter i ugnen (ska få fin färg).

Ta ut ur ugnen och ta bort muffinsformen. Låt svalna.

2

Frosting:Vispa alla ingredienser ordentligt så att smöret slås sönder. Lägg i en spritspåse och spritsa på muffinsen i ett snyggt mönster.