

Merenda

Cupcakes alle carote

Ricetta a cura di: [Cuore di sedano](#)



Pronti per questa nuova ricetta?

Preparazione	Persone	Difficoltà
40 min.	6	Bassa



Ingredienti

- 150 g di farina
- 100 g di zucchero
- 100 g di carote
- 50 g di olio di semi
- 50 g di latte
- 1 uovo
- 25 g di mandorle tritate
- scorza, di arancia grattugiata
- 8 g di lievito per dolci
- sale q.b.
- 200 g di panna
- 100 g di formaggio spalmabile

- 40 g di zucchero a velo
- foglie di menta



Preparazione

Accendere il forno a 180° C.

In una ciotola sbattere con una frusta (o planetaria) l'uovo con lo zucchero, finchè il composto non sarà bianco e spumoso.

Aggiungere l'olio a filo, la scorza di arancia grattugiata, le carote grattugiate, il latte, le mandorle tritate finemente e, infine, la farina setacciata con il lievito.

Riempire i pirottini avendo cura di non riempirli oltre i 2/3.

Infornare per circa 25/30 minuti o finchè lo stecchino ne uscirà pulito. Sfornare e porre su una gratella a raffreddare.

Nel frattempo, in una ciotola mescolare il formaggio spalmabile con lo zucchero a velo. A parte, montare la panna. Unire i due composti delicatamente per non smontare il tutto.

Trasferire in una sac à poche con bocchetta a stella chiusa. Distribuire il frosting su ogni cupcake e decorare con una foglia di menta.
