

Muffinki marchewkowe z kremem maślanym

Uwielbiam mafinki z kremem. Jest dużo zabawy przy dekorowaniu, a i efekt końcowy jest smakowity. Polecam dzisiaj mafinki marchewkowe, które również przygotowałam na urodziny mojego Taty, a przepis na ciasto marchewkowe pochodzi z blogu Dorotus. Babeczki zostały zjedzone co do jednej :) Krem, którym zostały ozdobione, jest na bazie masła. Według mnie to najlepszy krem dekoratorski, ma zawsze prawidłową konsystencję, a jego słodkość zabijam solą :)



*

Składniki na mafinki marchewkowe (12 sztuk):

- 2/3 szklanki mąki
- pół szklanki cukru (zastąpiłam fruktozą)
- 3/4 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka cynamonu
- 1 łyżeczka przyprawy do piernika (najlepiej przygotować samemu)
- 1/3 szklanki oleju rzepakowego (lub innego nadającego się do pieczenia w wysokich temperaturach)
- 2 jajka
- 1 szklanka startej marchwi
- pół szklanki drobno posiekanych ananasów z puszki (można ominąć)

Składniki na krem:

- 110g masła
- 110g margaryny

- 4 szklanki cukru pudru
- aromat waniliowy
- 4 łyżki mleka

Przygotowanie mafinek

1. W jednej misce wymieszaj składniki suche, w drugiej mokre. Na koniec wmieszaj marchewkę i ananasy. Można piec bez ananasów, ale dzięki ananasom ciasto jest bardziej wilgotne i nabiera wyrazistego smaku.
2. Przyprawę do piernika można zrobić samemu: rozgnieć w moździerzku na pył 1/4 łyżeczki goździków, 1/4 łyżeczki ziela angielskiego i 1/4 łyżeczki gałki muszkatołowej.
3. Wypełnij papilotki ciastem do 3/4 ich wysokości i wstaw do nagrzanego piekarnika (175 stopni) na około 30 minut (do suchego patyczka).

Przygotowanie kremu

1. W robocie kuchennym na wysokich obrotach wymieszaj masło i margarynę na gładką masę.
2. Stopniowo dodawaj cukier puder.
3. Dodaj pozostałe składniki: mleko i aromat.
4. U mnie masa została dodatkowo zabarwiona barwnikiem w żelu w kolorze kości słoniowej.
5. Spróbuj. Jeśli masa jest za słodka, dodaj soli według uznania
6. Nałóż krem do worka dekoratorskiego i ozdabiaj ostudzone już mafinki według upodobania. Smacznego!

Rada

Możesz zmienić proporcje kremu na mniej słodkie: 250 g masła i 250 g cukru pudru. Pozostałe składniki bez zmian.