# Морковные капкейки (6 февраля 2015)

Это первая выпечка с морковью. Да. да, до этого никогда не пекла и даже не пробовала. Вот так тоже бывает :)).
Это я готовлюсь к занятию по капкейкам и пробую разные виды теста и крема. Получились вкусными, но, если честно, ванильные классические мне нравятся больше. Но это дело вкуса.




**Ингредиенты (на 10-12шт):**

125 г сливочного масла

125 г сахара

135 г муки

15 г кукурузного крахмала

1.5 ч.л. разрыхлителя

1 ст.л. пряничной смеси

25 г миндальной муки

3 яйца

тертая цедра 1/2 апельсина

150 г тертой свежей моркови

50 г ореха пекан

50 г изюма

3 ст.л. рома (у меня куантро)

*Крем:*

200 г сливочного сыра

75г сахарной пудры

1 ч.л. лимонного сока

**Приготовление:**

Взбить масло с сахаром до пышности. Добавить по одному яйца, взбить. Добавить морковь, перемешать.

Всыпать сухие ингредиенты, орехи, изюм, перемешать.

Выложит в бумажные капсулы, вставенные в формы для маффинов.

Выпекать при 180С 15-20 минут, проверить зубочисткой (должна выходить сухой).

Остудить.

Сливочный сыр взбить с сахарной пудрой, добавить лимонный сок. Перемешать.

Выложить в кондитерскиий мешок с насадкой открытая звезда.

Выдавить шапочку на капкейки.

Можно посыпать посыпками.

Приятного аппетита!







## Комментарии (22)

**zalevchik** 6 февраля 2015 11:39

Леночка, мне даже трудно поверить, что ты никогда раньше не пекла с морковью! :)Капкейки очень симпатичные получились! Я очень люблю морковную выпечку и, прочитав состав, думаю, мне бы они тоже очень понравились. Но ты права, на вкус и цвет… :))

**eastflower** 6 февраля 2015 13:49

Наташенька ,спасибо! У меня внутреннее предубеждение против овощей в выпечке. Мне нравится видеть фотографии, но вот печь с ними как-то сложно. Пробовала с тыквой, но мне не понравилась влажная текстура, да, и мои не оценили.А вот занятия очень даже подстегивают пробовать новое. Если честно, мне нежные текстуры больше нравятся, например, обычный капкейк понравился больше.

**lifetastesgreat** 6 февраля 2015 11:55

Леночка, поздравляю с дебютом!

**eastflower** 6 февраля 2015 13:50

Анечка, спасибо!

**home_bread** 6 февраля 2015 11:57

Лен, а морковкой не отдает? Послевкусия нет? А то я небольшой любитель термообработанной моркови, а капкейки очень красивые.

**eastflower** 6 февраля 2015 13:51

Послевкусия нет, но морковь чувствуется. Там много специй + орехи, поэтому все это скрывается. Например, на пряники 500 г муки идет 1 ст.л. специй, а здесь всего лишь на 135 г муки. Я тоже не большой любитель овощей в выпечке.

**liligorina** 6 февраля 2015 13:33

И я с морковью ни разу не пекла. И, вообще-то, не собираюсь. Но зуб не дам ))) Вдруг какой флешмоб или конкурс сподвигнут?!... )))Капкейки красивые ))Слушай, я всех пытаю. Попытаю и тебя. Вот ты взбиваешь сыр с сахарной пудрой. Она, пудра, у тебя потом в креме чувствуется? Я уж и так, взбивала. И эдак. И просеевала тыщу раз.. Скрипит на зубах и все тут ((

**eastflower** 6 февраля 2015 13:47

Вот и я бы долго еще не стала печь, но на занятии хочу дать (вроде как модно :)), про крем: со сливочным сыром пудра не чувствуется, видно, растворяется. А вот вчера делала со сливочным маслом, так да, скрипит и чувствуется, думаю, надо в сливках немного взбить, а потом в масло добавить.

**agro_al** 6 февраля 2015 17:18

ты меня удивила, что не пробовала) а я морковную выпечку немного другую люблю, надо тебя угостить будет) вот и повод для встречи образовался ;)

**eastflower** 6 февраля 2015 17:32

Катюшка, ага, я такая :)), надо будет встретиться, обязательно. Будешь в районе м. Выборгская, звони.

**agro_al** 6 февраля 2015 17:41

да я могу целенаправлено приехать))

**eastflower** 6 февраля 2015 19:05

Хорошо, можно 12 или 14 февраля (среда, пятница), где-нибудь к 13.00. Тебе удобно?

**agro_al** 6 февраля 2015 19:38

а 14 - это суббота) я бы могла кстати))

**eastflower** 6 февраля 2015 19:44

Эх. забыла, что это праздник :((, т.е. 11 и 13 февраля. В субботу, к сожалению, меня дома не будет :(

**manyakotic** 6 февраля 2015 23:28

Попробуй морковный торт :)

**tania_bondarets** 6 февраля 2015 23:53

Лена, обязательно попробуй морковник!

**sunpolina** 8 февраля 2015 14:44

Чудесные!

**agro_al** 11 февраля 2015 16:13

а мне нравится ВСЕ, что ты делаешь))).Я по тебе скучаю, но времени заехать совсем нет(((

**eastflower** 11 февраля 2015 16:31

ОЛенька, спасибо! Я немного приболела, на следующей недели МК будет в школе. Давай, я к тебе в 20-х числах заеду на работу, пиши, как у тебя с графиком и загрузкой, когда лучше подъехать. Целую крепко. Скучаю.

**agro_al** 11 февраля 2015 16:48

было бы здорово! Выздоравливай, солнышко!

**wowcook** 15 февраля 2015 00:38

Какие красавцы! Утащу в закладки, в ближайший месяц пригодиться)))

**eastflower** 15 февраля 2015 01:54

Буду рада, если пригодится :), я к тебе скоро приду.


**Elena Tsoy** (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ @ТелеЦойка · https://t.me/tsoikaeast