Морковные капкейки (19 апреля 2016)

Не любитель я морковной выпечки. Но дали рецепт морковного теста, решила опробовать. Тесто нежное, чуть влажноватое, с кремом очень хорошо сочетается.



Ингредиенты:

Тесто:

170 г моркови

180 г сахара

120 г растительного масла

152 г муки

3 г разрыхлителя

3 г корицы

соль

2 г соды

1 крупное яйцо

35 г грецких орехов

Крем из сливочного сыра:

200 г сливочного сыра

100 г мягкого сливочного масла

100 г сахарной пудры

Приготовление:

Орехи измельчить в муку.

Морковь мелко натереть, добавить немного воды, сварить до мягкости, пробить блендером.

Смешать яйцо, сахар, пюре моркови, растительное масло. Добавить муку с солью, разрыхлителем и содой.

Выложить в формы. Выпекать при 170-175С 20 минут.

Остудить.

Приготовить крем: взбить масло с сахарной пудрой, добавить сливочный сыр, взбить до однородности.

Выложить крем в кондитерский мешок с насадкой звезда (открытая или закрытая), выдавить шапочку на кекс. Украсить по желанию.



Комментарии (6)

> **Лилия** 20 апреля 2016 19:41
>
> Вот я тоже как-то с морковной выпечкой даже ни разу не связывалась. Надо что ли хоть раз попробовать и убедиться, что не мое :)

20 апреля 2016 19:57

Лиля,попробовать стоит, может, дело в рецепте. Надо найти свой, чтобы сочетание было хорошее. Видела торт Беатрис, хочу попробовать, чтобы понимать.

Настя 27 апреля 2016 19:05

Елена, а рецепта морковного торта у вас нет случайно?

28 апреля 2016 16:33

Настя, пока нет, но будет :)

Настя 28 апреля 2016 17:53

Елена, подождем)) Все торты морковные, что пробовала очень тяжелые, скорее пироги. А хочется воздушности, легкости.

30 апреля 2016 21:25

Постараюсь придумать что-нибудь легкое :))

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ @ТелеЦойка ·

https://t.me/tsoikaeast

