

Muffins de zanahoria



Ingredientes

Ingredientes para 30 muffins:

550g de tiras de zanahorias Ardo

140g de mantequilla suave

360g de azúcar

6 huevos

400g de harina de trigo

3 cdta. de canela

4 cdta. de polvo de hornear

½ cdta. de sal

Cobertura:

200g de mantequilla suave

75g de azúcar glas

150g de chocolate blanco

200g de queso crema natural

Modo de preparación

1. Precalentar el horno a 175°C.
2. Batir la mantequilla y el azúcar hasta que estén esponjosos.
3. Añadir los huevos uno por uno y batir bien.
4. Tamizar la harina, la canela, el polvo de hornear y la sal en un bol y luego incorporarlo a la masa.
5. Añadir las zanahorias ralladas y mezclar suavemente.
6. Llenar cada molde para muffins 2/3 con la masa y hornear durante unos 20 minutos.
7. Dejar enfriar los pasteles.

Preparación de la cobertura:

1. Batir la mantequilla y el azúcar glas hasta que estén ligeros y esponjosos.
2. Derretir el chocolate en un baño maría y mezclarlo con la crema de mantequilla.
3. Incorporar suavemente el queso crema y batir juntos.
4. Colocar la cobertura en una manga pastelera y decorar los pasteles cuando estén completamente fríos.

Alérgenos

Gluten

Egg

Milk



We preserve nature's gifts