



CUPCAKES DE ZANAHORIA CON FROSTING DE QUESO

Ingredientes (para 12 cupcakes):

- ☐ 140 g harina de trigo
- ☐ 3 zanahorias
- ☐ 50 g pasas de corinto
- ☐ 120 g azúcar
- ☐ 2 huevos
- ☐ 1 cucharadita de canela en polvo
- ☐ 1 cucharadita de bicarbonato
- ☐ 120 ml aceite de girasol

Para el frosting de queso:

- ☐ 120 g mantequilla pomada
- ☐ 300 g azúcar glas
- ☐ 220 g queso cremoso de untar

Elaboración:

1. Blanquear los huevos con el azúcar con varillas hasta que hayan duplicado su volumen.
2. Añadir el aceite en hilo y mezclar de nuevo.
3. Incorporar las zanahorias peladas y ralladas y las pasas de corinto/sultanas (sin hidratar previamente).
4. Mezclar y agregar los ingredientes secos a cucharadas: harina tamizada, bicarbonato y canela en polvo.



5. Dejar de batir tras añadir toda la harina y terminar de mezclar a mano con espátula de silicona.
6. Colocar las cápsulas de papel dentro de un molde metálico para muffins.
7. Llenar las cápsulas de papel con la masa dejando 1 cm de separación con el borde.
8. Hornear a 180°C en horno precalentado con calor arriba y abajo durante 20 minutos.
9. Sacar del horno, dejar 10 minutos dentro del molde y pasar a una rejilla para que enfríen completamente.
10. Preparar el frosting de queso. Crear la mantequilla pomada 2 minutos con varillas a velocidad alta.
11. Incorporar el azúcar glas tamizado en 2-3 veces y batir 2-3 minutos cada vez.
12. Por último añadir el queso a temperatura ambiente y batir 1 minuto para integrarlo correctamente.
13. Meter el frosting en una manga pastelera con boquilla lisa o rizada y decorar las cupcakes frías a nuestro gusto.
14. Para terminar espolvorear unas nueces pecanas picadas y ralladura de naranja.