

# Ricette a quadretti

## Carrot cupcakes pasquali



A me le carote neanche piacciono ma avevo voglia di cucinare qualcosa coi colori di Pasqua e, contemporaneamente, di usare il mio ultimo acquisto inutile: lo stand per muffin! Così oggi pomeriggio sono nati questi cupcakes alle carote, perfetti da regalare in questi giorni di festa o da portare al classico picnic di Pasquetta.

N. porzioni: 10

Tempo: 45 min

### Ingredienti

- 100 gr farina 00
- 50 gr farina di cocco
- 10 gr lievito per dolci
- 1 cucchiaino di cannella
- un pizzico di sale
- 2 uova a temperatura ambiente
- 100 gr zucchero di canna
- 75 gr olio di semi
- 100 gr carote grattugiate

### Istruzioni

1. Montare le uova con l'olio, lo zucchero e un pizzico di sale, fino ad ottenere un composto chiaro e

spumoso.

2. Mescolare le due farine col lievito e la cannella ed aggiungere al composto liquido aiutandosi con una spatola; quindi aggiungere le carote e amalgamare bene il tutto.
3. Foderare coi pirottini uno stampo da muffin, suddividere l'impasto e infornare per 20 minuti circa a 170°.
4. Decorare con cocco grattugiato e una carotina di marzapane (queste arrivano da Berlino!)

## **Varianti**

L'idea iniziale era di guarnire i cupcakes con una glassa fatta con zucchero a velo e albume ma poi ho optato per una soluzione più veloce. Volendo si possono decorare i dolcetti anche con frutta secca o semplice zucchero a velo.