



Paso a Paso

Cupcakes de Zanahoria

Descripción: Cupcakes de zanahoria para 12 cápsulas.

- Ingredientes:**
- 300 gr. de Zanahorias
 - 150 gr. de Azúcar morena
 - 80 ml de Aceite de Girasol
 - 70 gr. de Nueces
 - 75 gr. de Harina de Trigo
 - 50 gr. de Harina de Trigo integral
 - 1 cucharadita de Levadura química
 - 1 cucharadita de Bicarbonato de Sodio
 - ½ cucharadita de Canela
 - ½ cucharadita de Vainilla
 - 1 pizca de Sal
 - 3 Huevos



Preparación: Antes de comenzar debemos de precalentar el horno a 170° C y recordar que la mantequilla debe estar a temperatura ambiente.

En las siguientes páginas te diremos cómo puedes realizar unos deliciosos cupcakes de zanahoria en sólo 15 sencillos pasos.



Síguenos en Facebook!!!

<http://www.facebook.com/chispitartas>

<http://www.chispitartas.com>

E-mail: chispitartas@gmail.com



1



Lo primero, colocamos las cápsulas en los moldes para cupcakes.

2



Limpiamos las zanahorias y las cortamos en julianas, luego las colocamos en una caserilla con agua y dejamos cocinar por unos 20 minutos, o hasta que estén blandas.

3



Separamos las claras de las yemas de los huevos, no deben de quedar restos de yemas en las claras.

4



Colocamos las zanahorias en un robot tritador y las trituramos lo más que podamos.

5



Colocamos las claras en un bol con la mitad de la azúcar y comenzamos a montar, una vez montadas las claras las reservamos para colocarlas en el paso 12.

6



Ahora mezclamos las yemas de los huevos con el resto de la azúcar hasta que se integren.

7



Añadimos a la mezcla las zanahorias trituradas.

8



Luego, añadimos las nueces que hemos previamente triturado con nuestras manos.

9



Añadimos el aceite y mezclamos a velocidad baja.

10



Una vez tengamos una mezcla homogénea, agregamos la vainilla.

11



Luego, añadimos las harinas previamente tamizadas conjuntamente con la levadura, bicarbonato, la canela y la sal.

12



Por último, agregamos las claras montadas y removemos de manera envolvente con una paleta, sin movimientos bruscos.

13



Removemos hasta ver que tenemos una mezcla homogénea.

14



Llenamos $\frac{3}{4}$ partes de las cápsulas y llevamos al horno a 180° C por unos 24 min. o hasta que al insertar un palillo salga limpio.

15



Una vez fríos procedemos a decorarlos con un rico icing de queso mascarpone o con una linda decoración en fondant. El tutorial de modelado del conejo puedes encontrarlo en nuestra sección de tutoriales.