



Morotsmuffins med chokladfrosting

Kock: **Jeanette Bokeroth** Tid: **60 min** Portioner: **10 st**

Supergoda muffins med morötter och vit choklad.

Det blir 10 st stora muffins.



INGREDIENSER

Muffins

- ca 200 g rivna morötter (ca 3 st)
- 2 tsk malen kardemumma
- 1 tsk kanel
- 1 tsk bakpulver
- 1 tsk vaniljsocker
- 1,5 krm salt
- 0,5 tsk ingefära
- 2,5 dl (150 gr) self raising vetemjöl
- 2 dl socker
- 2 ekologiska ägg

1,5 dl rapsolja

Frosting

300 g philadelphia färskost

3 dl florsocker

100 g vit choklad

GÖR SÅ HÄR

- 1** Vispa ägg och socker vitt och fluffigt.
- 2** Blanda de torra ingredienserna i en skål och häll dem i äggfluffet. Vänd runt med en slickepott tills du har en jämn smet.
- 3** Blanda ner oljan och morötterna i äggsmeten.
- 4** Sätt ner muffinsformar i en muffinsplåt så de håller formen. Fördela smeten jämt i formarna.
- 5** Grädda muffinsen i mitten av ugnen i 180° ca 16-18 minuter. Det kan variera från ugn till ugn. Känn efter med en sticka att den inte är kladdig. Låt dem svalna.
- 6** Hacka chokladen och smält sedan den i micron. Låt svalna.
- 7** Vispa Philadelphia och florsocker fluffigt. Vänd samman choklad och lite av smeten. Tillsätt lite mer smet och vänd sedan ihop resten av smeten.
- 8** Bred eller spritsa ut frostingens på muffinsen. Riv lite vit choklad över.