



Crunchiga morotsmuffins med cream cheese fyllning

Kock: **Jennifer Berg** Tid: **50 min** Portioner: **24**

Dessa saftiga morotsmuffins har en slät cream cheese-fyllning och är toppade med kanelcrunch. Så himla goda!







INGREDIENSER

Till kaneltoppingen

2 deciliter mjöl
1.5 deciliter socker
1 tesked finmald kanel
100 gram smält smör

Till cream cheese-fyllningen

150 gram färskost (cream cheese)
1 äggula
0.5 deciliter florsocker
1 tesked vanilj av något slag

Morotskaka

- 3 ägg
- 3 deciliter socker
- 3 deciliter mjöl
- 1 tesked vaniljsocker
- 3 teskedar bakpulver
- 1 nypa salt
- 1.5 tesked finmald kanel
- 1 tesked finmalen kardemumma
- 2 teskedar malen ingefära
- 1.5 deciliter raps- eller solrosolja
- 4.5 deciliter riven morot
- 1 deciliter riven kokos

GÖR SÅ HÄR

- 1** KanelcrunchBlanda ihop alla ingredienser i en skål med en gaffel tills det är smuligt. Ställ åt sidan.
- 2** Cream cheese-fyllningVispa färskost, äggula, socker och vanilj till en slät smet. Ställ in i kylskåpet.
- 3** MuffinsVärm ugnen till 175 grader. Vispa ägg och socker vitt och fluffigt.Blanda alla torra ingredienser och vänd ned i äggsmeten.Tillsätt oljan, rivna morötter och riven kokos.
- 4** Lägg ut formar i en muffinsplåt. Lägg i ca 1 1/2-2 matskedar av morotssmeten i varje form så att botten täcks. Lägg sedan i 1 matsked cream cheese-fyllning och täck med morotssmet så att formarna är 3/4 fulla. Toppa med kanel-crunch (inte för mycket) och tryck till så toppingen fastnar lite i smeten.
- 5** Grädda i mitten av ugnen i ca 20-25 minuter. Låt svalna.