BAKA

Morotskaksmuffins

Kock: **Ylva Lindgren** Tid: **60 min** Portioner: **12**

På fredag är det Morotskakans dag! Fira med söta små morotskaksmuffins!

Muffinsen som är bakade på havremjöl och maizena är naturligt fria från gluten. Lika goda vare sig man tål gluten eller inte. Ananas i smeten gör dem extra saftiga och goda. Välj själv hur du vill dekorera dem, med tunt hyvlad morot eller med egengjorda små morötter i marsipan!

INGREDIENSER

Muffins
2 st ägg
2 dl råsocker
1.5 dl maizena
1.5 dl glutenfritt havremjöl
1 msk fiberhusk
1 tsk kanel
1 tsk kardemumma, nystött
1 krm kryddnejlika, malen
1 krm muskot, malen
1 krm salt
0.5 msk vaniljsocker
1 tsk bikarbonat
150 g riven morot
100 g krossad ananas, avrunnen
1.25 dl raps- eller solrosolja

60

Topping
75 g mjukt smör
4 dl florsocker
100 g färskost, t ex philadelphiaost
2 tsk vaniljsocker
0.5 st citron, finrivet skal

Till dekoration
1 liten morot
eller
100 g orange marsipan
30 g grön marsipan

GÖR SÅ HÄR

1. Muffins. Sätt ugnen på 175 grader. Vispa ägg och råsocker vitt och poröst, några minuter med elvisp. Blanda havremjöl, maizena, fiberhusk, kryddor, salt, bikarbonat och vaniljsocker noggrant i en bunke. Häll oljan i äggvispet. Tillsätt sedan mjölblandningen lite i taget. Rör till sist ner riven morot och ananas.

2. Fördela smeten i muffinsformar, placera dem gärna i en muffinsplåt. Fyll upp formarna till ca 3/4. Har du ingen muffinsplåt, använd stabila eller dubbla muffinsformar.Grädda muffinsen i 15-20 minuter. Prova gärna med en sticka, den ska komma ut torr. Låt muffinsen svalna ordentligt.

3 Topping. Vispa smör och florsocker riktigt luftigt med elvisp. Tillsätt färskost, vaniljsocker och finrivet citronskal. Vispa fluffigt. Muffinsen krymper ihop lite när de svalnat, så lossa dem från formarna för ett snyggt resultat. Bred eller spritsa ut toppingen på muffinsen. Dekorera med tunt hyvlad morot eller små morötter gjorda av marsipan.