

Zdravi cupcakes! :)

Ovo je za mene bio izazov :)

Cupcaksi bez brašna i šećera? Oni koji su pogodni za ljude na strogim dijetama?

Uh, nakon predoziranja šećerom i fondanom ovo je bilo pravo osvježanje koje je oduševilo ne samo mene već i Aleksandru i njene kolege na poslu :)

Glavni akteri su mrkva, lješnjaci i bademi a sa šimom su povezani pitajte dalje :)

p.s. cvijeti? od fondana je bila samo točka na i :))



Sastojci :

2 šalice mljevenih badema
2 žličice praška za pecivo
1/4 žličice soli
1/2 šalice otopljenog maslaca

4 jaja
1/3 šalice vode
200 g ribane mrkve

4 žlice sirupa od agave

Premaz :

300 g krem sira (abc)

2 žlice sirupa od agave

50 grama ribane mrkve

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>



Pe?nicu zagrijati na 180 stupnjeva. Rastopiti maslac, pomiješati sve suhe sastojke te dodati jaja. Miksati ru?no da se povežu pa dodati šalicu vode i sirup pd agave. Nakon što se povezalo dodati mrkvu i još mješati dk se ne poveže. Za ovo vam ne treba mikser, dosta je ru?na mješalica :)

Puniti košarice 2/3 i peži 20 minuta dok lagano ne porumene ali su svejedno meke na dodir. Ja sam od ove količine smjese dobila 12 muffina :)



Pustiti ih da se ohlade, najbolje preko noći. Krem sir izraditi ručnom mješalicom te dodati sirup od agave i mrkvu. Staviti u vrećicu za ukrašavanje i svaki muffin ukrasiti kremom i svježe naribanom mrkvom :)

Pošto su ovo "dijetni" muffini za nagradu su dobili jedan cvijeti? od fondana :)

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>



I tako zapakirani putovali su za Zg :)

Kako su stigli, tako su i nestali što potvrđuje sljedeća fotografija :)



Ovo su bili prvi cupcakesi iz novog stana i bili su pun pogodak :)

Još malo i selidba je gotova :)

Ugodan ostatak tjedna svima :)