

Cupcakes aux carottes avec glaçage au fromage frais von Nicole Lüthi



Recette pour env. 10 portions

Cupcakes

300 g	de farine
150 g	de sucre de canne
1 sachet de	levure (16 g)
70 g	de noix hachées
1	pincée de sel
2 cc	de cannelle moulue
1 cc	de noix de muscade moulue
200 g	de beleaf Alternative à la Crème
100 g	d'huile de tournesol
1 cs	de vinaigre de cidre
½	citron zesté
200 g	de carottes râpées
20 g	de gingembre râpé

- Dans un saladier, mélanger la farine, le sucre roux, la levure, les noix, le sel et les épices.
- Ajouter l'alternative à la Crème l'huile, le vinaigre et le zeste de citron.
- Puis ajouter les carottes râpées et le gingembre.
- Mettre la préparation dans de petits moules et cuire pendant environ 25 minutes à 180°C.

Glaçage

300 g	de beleaf Butter Alternative
150 g	de sucre glace
180 g	de beleaf Crème fraîche Alternative
½	citron zesté

- Battre le Butter Alternative et le sucre glace.
- Incorporer délicatement la crème fraîche Alternative et assaisonner avec le jus de citron.
- Verser dans une poche à douille avec bec étoilé.

Garniture

15 g	d'eau
50 g	de sucre cristallisé
165 g	de noix
Un peu	d'huile de tournesol
12	carottes en massepain

- Faire bouillir l'eau et le sucre.
- Ajouter les noix et les faire caraméliser.
- Ajouter l'huile de tournesol et mélanger (cela les empêche de coller les unes aux autres), laisser refroidir et hacher.