

Gulerodscupcakes

Jeg er virkelig stor fan af cupcakes. Og endnu større fan af gulerodscupcakes!

Derfor blev jeg rigtig glad da jeg afprøvede en ny opskrift, og fandt ud af at den smagte intet mindre end fantastisk. Opskriften er fundet her: [Se link](#). Dog er cream cheese frosting'en ikke den samme.

Så den må jeg dele med jer. Grunden til pynten var min fasters jubilæum, så istedet for alm. cupcakes skulle de da lige dekoreres lidt. Men det er altså valgfrit ☐

Du skal bruge:

Til kagen:

2 dl olie

300 g brun farin

4 æg

275 g hvedemel

350 g revne gulerødder

1 tsk vaniljesukker

1 tsk natron

2 tsk kanel

2 tsk bagepulver

Til Cream Cheese Frostingen:

Du skal bruge:

200 g flødeost (ikke light)

100 g smør (stuetemperatur)

500 g flormelis

4 tsk vaniljesukker

Sådan gør du:

Kagen:

1. Olie og farin røres sammen, og herefter piskes æggene i.
2. Bland mel, vaniljesukker, natron, kanel og bagepulver. Pisk det sammen i dejen.
3. Til sidst tilsættes de revne gulerødder.
4. Fyld cupcakeformene halvt op og bag kagerne i ovnen i ca. 20 min. ved 175 grader

Frosting:

1. Alle ingredienserne blandes i en skål og piskes til en luftig creme med elpisker.
2. Når du kan trække frostingen op i en spids med din elpisker, og spidsen ikke falder sammen, så er frostingen klar.
3. Hvis frostingen virker for blød kan der evt. tilsættes mere flormelis, men den smager super godt når den er lidt cremet og lækker.
4. Fyld frostingen i en sprøjtepose og frost løs!