

Cupcake carote e noci

I **cupcake carote e noci** sono davvero ottimi farciti con del frosting al burro! Ottimi per la colazione e per la merenda sono facilissimi e velocissimi da preparare.

Tempo di preparazione: 15 minuti

Tempo di cottura: 30 minuti

Dosi per: 12 cupcake carote e noci

Ingredienti per l'impasto

160gr farina

160gr zucchero

1 cucchiaino di cannella in polvere

$\frac{1}{2}$ bustina di lievito per dolci

1 pizzico di sale

150gr di carote grattugiate

160gr di olio di semi

2 uova

75gr di noci sgusciate

Ingredienti per il frosting

250gr di burro a t.a.

350gr di zucchero a velo

Estratto di vaniglia q.b.

5 gr di latte a t.a.

Ingredienti per decorare

Fiori di zucchero

Granella di noci

Preparazione dei cupcake carote e noci

1. Per preparare i **cupcake carote e noci**, in una ciotola setacciamo e misceliamo gli ingredienti secchi.
2. In una seconda ciotola misceliamo l'olio e le uova. Versiamole negli ingredienti secchi e amalgamiamo.
3. Aggiungiamo cannella e noci e amalgamiamo qualche altro secondo.
4. Aggiungiamo in ultimo le carote grattugiate.
5. Dividiamo l'impasto nei pirottini e inforniamo a 160°C per 30-35 minuti.
6. Lasciamo raffreddare completamente.

Preparazione della crema al burro

1. In una ciotola montiamo il burro a t.a. per almeno 5 minuti. Assumerà un colore più chiaro e un volume maggiore.
2. Aggiungiamo gradualmente lo zucchero a velo alternandolo con l'estratto di vaniglia e il latte.
3. Continuiamo a montare qualche minuto fino a completo scioglimento dello zucchero.
4. Lasciamo riposare in frigorifero un'ora prima di utilizzarla.

Ultime decorazioni

1. Quando i cupcake saranno ben freddi, decoriamoli con la crema al burro e applichiamo delle decorazioni in zucchero e granello di noci.

Conservazione: I **cupcake carote e noci**, possono essere conservati in un contenitore a chiusura ermetica in frigorifero per 4-5 giorni.

Consigli per gli acquisti: accessori [Decora](#)





