



МОРКОВНЫЙ МИНИ-КЕКС С NUTELLA®

ТОРТЫ / ПИРОЖНЫЕ | ДЛЯ ВЕГЕТАРИАНЦЕВ | ОБЕД | УЖИН |
КРУГЛЫЙ ГОД

👤👤👤 | 40 minutes 🕒 | 🍳🍳🍳

На 10 порций

I Ингредиенты:

- 4 яичных желтка
- 38 г сахарной пудры
- 12 г мёда
- 0,5 г столовой соли
- 1 г тёртой цедры лимона
- 1 г тёртой цедры апельсина
- 13 г муки из фундука
- 38 г миндальной муки

- 75 г тёртой сушёной моркови
- 4 яичных белка
- 50 г сахарной пудры
- 75 г просеянной пшеничной муки
- 2,5 г пекарского порошка (разрыхлителя)
- 1 стручок ванили
- 150 г Nutella®

Способ приготовления:

Взбейте желтки, добавив 38 г сахарной пудры, мёд и ароматизаторы.

Взбейте белки, добавив 50 г сахарной пудры. Старайтесь, чтобы масса оставалась глянцевитой и не рассыпалась от чрезмерного взбивания. Просейте пшеничную муку с мукой из фундука и миндальной мукой, добавив пекарский порошок и соль.

Смешайте три смеси, поочерёдно добавляя вторую смесь (мука) и третью (яичные белки) в первую. Аккуратно добавьте сушёную морковь, аккуратно помешивая для сохранения однородности смеси.

Вылейте смесь в силиконовые формы (9,5x3,5 см, 2,5 см высотой) – примерно 50 г в каждую форму. Выпекайте при температуре 175°C около 15 минут. Дайте остыть, затем нанесите 15 г Nutella® на каждое пирожное.