

CUPCAKE DE RICOTTA Y ZANAHORIA CON FROSTING DE PETIT SUISE Y MIEL



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: BEGO DIAZ **Recetizador:** Francisco Lima



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Medio

Descripción:

Cupcakes de queso ricotta y zanahoria en la base, relleno de mermelada de naranja y cubierto de frosting de petit suisse con miel y cacahuetes

Ingredientes para 6 personas :

- 2 Huevos
- 175 gr. de Harina con levadura
- 1 Zanahoria
- 75 gr. de Azúcar moreno
- 60 gr. de Mantequilla
- 75 gr. de Queso ricotta
- 50 gr. de Mermelada de naranja
- 2 Petit suisse
- 2 cucharadas de Miel
- 200 gr. de Nata vegetal
- 50 gr. de Cacahuetes

Preparación:

Paso 1

Mezclamos con la batidora de varillas, la mantequilla a temperatura ambiente, junto con el azúcar, cuando este formada una crema homogénea añadimos el queso, y seguimos mezclando, hasta integrarlo bien. Añadimos los huevos, de uno en uno y sin dejar de batir. Después añadimos la zanahoria, mezclamos, y por último añadimos la harina tamizada. Integramos bien todos los ingredientes, y cubrimos los moldes de cupcakes hasta la mitad, horneamos a 160° durante 15 minutos, yo los últimos cinco minutos supo la temperatura hasta 175°. Dejamos enfriar y descorazonamos los cupcakes, para rellenar con una cucharrita de mermelada de naranja. Montamos la nata, y cuando este semimontada añadimos los petit suise y la miel. Dejamos enfriar en la nevera unos 30 minutos el frosting. Cubrimos los cupcakes y decoramos con un chorrito de miel, cacahuetes o virutas de colores.