



Hunajaiset porkkana-hunaja cupcaket

Ainekset:

- 3 kananmunaa
- 5 dl vehnä jauhoja
- 2 tl leivinjauhetta
- 1 tl vaniljasokeria
- 1 dl fariinisokeria
- 1 $\frac{1}{2}$ tl jauhettua kanelia
- 1 dl SAM Kesäkukka juoksevaa hunajaa
- 1 dl rypsiöljyä

- 2 kpl raastettua porkkanaa

Valmistus:

1. Kuumenna uuni 180 °C asteeseen. Voitele 12 kpl muffiinikapseleita Ø 8 cm.
2. Sekoita jauhot, sokeri ja kaneli keskenään.
3. Mittaa hunaja, kananmunat ja öljy astiaan ja sekoita tasaiseksi.
4. Lisää kuivat ainekset joukkoon koko ajan sekoittaen. Lisää lopuksi raastetut porkkanat

5. Täytä muffiinikapselit $\frac{3}{4}$ ja paista noin 20 minuuttia
6. Nosta hunajaiset porkkana-hunaja cupcaket uunista ja anna jäähtyä. Levitä vaahtokarkkilevite päälle ja koristele esim. nonparelleilla tms.

Kuorrutus:

- 5 dl vaahtokarkkeja
- 1 rkl SAM Kesäkukka juoksevaa hunajaa
- 3-4 rkl kermaa
- 1 tl raastettua sitruunankuorta

Valmistus:

1. Kuumenna kerma kiehuvaksi, lisää vaahtokarkit ja sekoita ne kermaan kunnes ovat sulaneet.
2. Lisää hunaja ja raastettu sitruunankuori.
3. Valuta jäähtyneenä mufiinien päälle ja tarjoile.