Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Морковные капкейки

5 ноября 2014 20:40 · https://open-cook.ru/recipes/morkovnye-kapkejki



Моя подруга решила устроить 5 ноября День Морковки и пригласила поучаствовать в ее флешмобе по этому случаю. У меня как раз лежал в закладках рецепт **морковных капкейков**, дело осталось за малым - приготовить их. Состав очень прост, так что вам не придется бегать по магазинам в поисках какого-либо ингредиента. Для шапочки я использовала масляный крем, но вы можете взять любой, думаю, что здесь отлично подойдет крем из сливочного сыра (просто мне было лень идти в магазин, а дома для крема было только масло). Морковные **капкейки** получились не только очень вкусными (в состав входят орешки, которые чудесно дополняют морковный вкус), но и красивыми. Они не только украсят собой **праздничный стол**, но и станут прекрасным подарком.

Рецепт сих чудных морковных капкейков я взяла в книге "10 000 капкейов" Сьюзен Ти.

На 12 штук:

- 150 мл растительного масла
- 200 гр сахара
- 2 яйца
- 225 гр муки
- 1 ч.л. молотой корицы
- 1,5 ч.л. разрыхлителя
- 175 гр тертой моркови
- 50 гр орехов пекан (так как в нашей стране пекан найти нелегко, то лучше взять грецкие орехи, которые хорошо сочетаются с морковью)

Для ванильного масляного крема:

- 125 гр сливочного масла
- 250 гр сахарной пудры
- 1 ч.л. ванильной эссенции
- 1 ст.л. молока

Морковку натереть на мелкой терке.



Орехи измельчить ножом или блендером, но не стоит сильно усердствовать, так как нужны просто маленькие кусочки орехов.



В большой миске смешать растительное масло, яйца и сахар, взбить миксером.



В другой миске смешать муку, разрыхлитель и корицу.



Просеять мучную смесь в масляную, взбить до однородного состояния.



По частям добавить морковь и орехи, каждый раз хорошенько размешивая ложкой или лопаткой.





Если у вас металлические формы, то вложить в них бумажные капсулы или смазать маслом. Силиконовые смазывать не нужно. Столовой ложкой выложить тесто в формочки.



Отправить формы с тестом в духовку, разогретую до 180 градусов, на 25-30 минут. На готовность проверить зубочисткой или деревянной лучиной, воткнуть ее в середину кекса и если она выйдет сухая, значит, все готово. Вынуть капкейки из форм и оставить до полного остывания.



Для крема сливочное масло взбить вместе с ванильной эссенцией до получения воздушной светлой массы.



Добавить сахарную пудру и молоко, немного взбить. Дальше размешать лопаткой или ложкой и оставить при комнатной температуре на час, затем снова хорошенько вымешать. Учтите, что в этом креме сахарная пудра из-за большого своего количества не растворяется полностью в масле и немного скрипит на зубах. Мне это не мешает, но вам может не понравится.



Наполнить кремом кондитерский мешок или пакет. Можно просто срезать кончик и выдавить крем на капкейки. А можно использовать любую насадку, я брала большую насадку для печенья курабье. Украсить кремом капкейки и убрать в холодильник на пару часов, а лучше на ночь.



Украсить можно по всякому, как вашей душе угодно.

Подавать с любимым напитком, лучше с горячим чаем или кофе. Морковь с кофе очень хорошо сочетается.



Надеюсь, что эти вкусные крошки понравятся вам также сильно, как и нам.



Приятного аппетита!

Комментарии: 13

Анастасия # 03:46 24.03.2015

Просто обалденные!всера спекла и все остались в восторге,спасибо за рецепт

Ирина # 11:18 16.08.2015

Спасибо за рецепт! Капкейки просто великолепные! Вот только в первый раз моя родня не смогла дождаться крема и всё слопали так! Вот собираюсь снова печь, но уже с кремом)))

Ольга # 07:25 30.09.2015

Очень вкусные, нежные всем советую.

Маргарита # 05:49 9.10.2015

Спасибо за рецепт! Готовимся к годовасию и хочу сделать капкейки. Попробую по репетировать с морковными, чтобы именникика угостить)))

елена # 08:09 3.11.2015

Спасибо! Очень вкусные капкейки!!!

Ольга # 11:58 4.11.2015

Спасибки))) Очень вкусные капкейки.Теперь это самые любимые капкейки моей дочери

Полина # 12:05 3.05.2016

Спасибо за отличный рецепт, теперь только по нему и стряпаю! Крем правда использую на основе Маскарпоне или Хохланд.

Ольга # 13:23 7.11.2016

Бомбические, рекомендую, только их и делаю

Юлия # 10:20 25.11.2016

Вкусные,но есть вкус растительного масла и это минус.

Александра # 07:29 21.04.2017

Спасибо за рецепт! Вчера пекла капкейки по Вашему рецепту. Получились очень вкусные и нежные, не слишком сладкие. Правда яйца, видимо, были маленькие, тесто получилось слишком густое. Добавила еще одно, и все отлично получилось.



Рыбынька # 06:48 26.03.2018

Копкейки моя слабость . спасибо за рецепт.

Катерина # 15:41 20.10.2018

Вкусные!!! Простые!!! Праздничные!!! Спасибо за рецепт!!! Всегда получается!!!

Машуля # 13:57 7.04.2019

Спасибо большое за рецепт!
получилось 8 шт из этого количества ингредиентов. Очень вкусно и нежно. В следующий раз добавлю побольше пряностей