

Carrot Cupcakes



Ingrediënten 8 stuks

- 100 g geraspte wortel
- 2 kleine of 1 grote rijpe banaan
- 2 el kokosolie (gesmolten)
- 2 eieren
- 100 g amandelmeel
- 30 g gehakte pecannoten
- 1 handje gewelde rozijnen
- 1 tl bakpoeder + een scheutje citroensap
- 1 volle tl koekkruiden
- 1 tl vanille-extract
- snufje zout
- eventueel 1 el rijststroop (als je het iets zoeter wilt)

Bereiding

Verwarm de oven voor op 160 °C.

Prak de banaan in een kom. Klop de eieren los en meng deze met de gesmolten kokosolie, banaan, wortel en noten.

Meng alles goed door elkaar en spatel daarna het amandelmeel, bakpoeder (met citroensap), koekkruiden en het snufje zout erdoor. Wil je het beslag iets zoeter? Voeg dan een eetlepel rijststroop toe.

Verdeel het beslag over 8 cupcakevormpjes in een muffinbakblik en bak de cupcakes in ongeveer 15 minuten gaar. Laat ze afkoelen voordat je ze decoreert.

Voor de topping maak ik de crème van mijn carrotcake recept en voeg daar nog een tl koekkruiden aan toe. Sduit toefjes op de cupcakes en decoreer met wat wortelrasp, plakjes (gedroogde) banaan en pecannoten.