



Cupcakes de zanahoria

Cupcakes de zanahoria con Alpro Cocina Soja. ¡Una delicia!

Preparación

1. Precalienta el horno a 200 °C. Pela y ralla las zanahorias. Pica el romero muy fino (reserva 1/4 para la decoración). En un recipiente grande, tamiza la harina con levadura y añade la levadura química y el bicarbonato. Añade la zanahoria rallada y el romero picado y sazona con pimienta recién molida y sal.
2. Mezcla el paté de aceitunas con el huevo y añade Alpro Soja Cocina. En el recipiente con la harina, forma un agujero en el centro y vierte en él la mezcla con Alpro Soja Cocina. Mezcla con cuidado hasta conseguir una masa uniforme y sazona con pimienta recién molida.
3. Vierte la masa en moldes engrasados para cupcakes. Decora con piñones y el romero picado sobrante. Mételos en el horno a media altura durante 20-25 minutos hasta que los cupcakes estén dorados.
4. Deja enfriar antes de servir. ¡Buen provecho!



12 Raciones



1h 5min



Ingredientes

- 150g zanahorias
- 225g harina con levadura
- 2,5 cdtas. de levadura química
- 250 ml Alpro Soja Cocina
- 1 huevo grande
- 2 cdas. de paté de aceitunas verdes
- 30 g piñones
- 4 ramitas de romero

Hecho con

Soja Cocina

