

CARROT CUPCAKES CON TAGATOSA



Kategorie: Backwaren und Konfekt

Kreiert: am 20.05.2019

Qualifiziert von: Supercook CL

Vorgeschlagen von: Kitchen Center

Gesamtzubereitungszeit: 02:55 Minuten

ZUTATENLISTE

200 Gramm Harina sin polvos

300 Gramm zanahorias ralladas

3 Eier

100 Gramm Tagatosa

100 Milliliter Öl

50 Gramm pasas rubias

50 Gramm Walnusskerne

1 Esslöffel polvos de hornear

1 Esslöffel rasa de canela en polvo

1/2 Teelöffel Salz

1/2 Teelöffel Muskatblüte

PARA EL FROSTING DE LIMÓN Y VAINILLA

200 Gramm Frischkäse

70 Gramm Butter

1 Teelöffel Vanille

50 Gramm Tagatosa

ralladura de 1/2 limón

SCHRITT FÜR SCHRITT - ZUBEREITUNG

Um die Zubereitung einzusehen, bitte [loggen Sie sich ein](#).