

## **GULERODSCUPCAKES**

Ca. 24 stk.

4 æg  
2½ dl olie  
150 g rørsukker  
120 g brun farin  
240 g mel  
3 fintrevne gulerødder  
1 tsk. salt  
2 tsk. kanel  
2 tsk. vaniljesukker  
2 tsk. bagepulver

Frosting  
200 g flødeost naturel  
1,6 dl fløde  
40 g flormelis  
1½ tsk. vaniljesukker

Pisk olie, rørsukker, æg og brun farin sammen med de revne gulerødder. Si heri mel, bagepulver, kanel, salt og vaniljesukker og vend forsigtigt massen sammen til melet er indarbejdet (pisk ikke).

Hæld dejen i muffinforme og bag ved 150° (varmluft) i ca. 15-20 min.

Ingredienserne til frosting piskes sammen til en luftig creme, som sprøjtes på kagerne når de er afkølet.

