

Gulrotmuffins! (Eller hvordan få grønnsaker i en treåring)



Vi feriret en fin treåring i helgen. Men han er ikke så glad i kaker, så [pavlovaen](#) var definitivt mest for de voksne. Ustæsjede muffins er det eneste kakeaktige han vil ha, så da lagde jeg gulrotmuffins. Og da fikk jeg jaggu lurt i han litt grønnsaker samtidig..

Gulrotmuffins:

(24 stk, normal size)

2,5 dl solsikkeolje

3,5 dl sukker

4 dl fint revet gulrot

3 egg

4 dl hvetemel

1 ts bakepulver

1 ts natron

0,5 ts salt

0,5 ts muskatnøtt (malt)

1 ts kanel

1 dl grovt hakkede valnøtter

Rør sukker og olje "hvitt" og rør så inn gulrøttene. Tilsett egg, et av gangen. Bland alt det tørre som gjenstår og rør inn. Legg muffinsformer i et muffinsbrett og fyll formene litt over halvfulle. (Jeg gjorde altså dette i to omganger). Stek på 200 grader i ca 15 minutter. Avkjøl på rist. Mine barn liker muffinsene best akkurat som de er, men jeg synes det er digg med ostekrem. Så da tok jeg glasur på halvparten.



Ostekrem:

1 boks philadelphia ost, naturell.

1,5 dl melis

2 ts vaniljesukker

smak til med sitronsaft

Pisk/rør ost, melis og vaniljesukker. Smak til med sitronsaft.
Smør på muffins.

