



CUPCAKES DE MANZANAS Y ZANAHORIAS

1 y $\frac{1}{4}$ tazas(150gr) de harina

1 cucharadita de polvos de hornear

1 cucharadita de canela

2 huevos

$\frac{3}{4}$ tazas (170gr)de azúcar granulada

120 ml de aceite girasol

50 gr de zanahoria rallada

150 gr de manzanas rallada

5 nueces

Tamizar o pasar por un colador la harina junto con los polvos de hornear y la canela

Rallar la zanahoria y manzana

Batimos el aceite junto con el azúcar agregamos los huevos

Agregamos harina que esta con polvos de hornear y la canela

Lo agregamos suavemente

Las ralladuras y las nueces picadas

Cuando esté bien mezclado

En cada envase poner un pirotin de papel

Rellenamos hasta $\frac{3}{4}$ del envase

Hornear por unos 25 minutos a temperatura media de 170 grados

Retirar y dejar enfriar

Merengue suizo

4 claras de huevo grande

1 y $\frac{1}{4}$ taza (225 gr) de azúcar granulada

Ponemos las claras junto con el azúcar en un bol que puedas llevar a baño maria

lo llevamos al baño maría hasta que se disuelva todos los gránulos del azúcar

Revolver constantemente

Sacamos y batimos con batidora eléctrica hasta que esté frío el merengue

Retirar porciones y poner colorantes adornar

Adornos Zanahoria hecho con fondant

Manzana es un cereza marrasquino adornada con mostacilla verde

