

## CUPCAKES DE PASTANAGA

### Ingredients:

- 150 grs d'oli suau
- 200 grs de sucre moreno
- 2 ud d'ous, tipus L
- 140 grs de farina de rebosteria
- 50 grs d'ametlla picada
- 200 grs de pastanaga picada i pesada
- Canyella al gust
- 1 cullera de cafè de llevat

### Preparació

Posem al bol l'oli, el sucre i ho barregem tot, quan s'hagin barrejat hi afegim els ous, un a un, i ho barregem fins que estigui tot ben mesclat. Després hi afegim la farina tamisada, la pastanaga, l'ametlla i la canyella tot junt. Ho barregem de forma molt ràpida i finalment hi afegim el llevat.

Omplim les càpsules només 2/3 del total i les posem al forn preescalfat a 170°-180° durant uns 18-20 minuts. Es pot provar amb un escuradent si estan fets. Traiem els cupcakes del forn i els posem damunt una reixeta i deixem que es refredin.

## CREMA DE FORMATGE

### Ingredients:

- 250 grs de formatge tipus Philadelphia
- 125 grs de sucre glasé
- 125 grs de mantega (a l'estat del punt de pomada, ha d'estar fora de la nevera)

### Preparació

Posem la mantega tallada a daus junt amb el sucre en un bol. Ho batem amb les varetes fins que hi hagi una crema densa i el sucre hagi desaparegut (uns 5-6 minuts). Després hi afegim el formatge fred i ho batem una mica més, fins que estigui tot ben barrejat, però no ho batem massa.

Abans d'afegir-hi el formatge podem afegir-hi una o dues cullarades petites de vainilla o d'un altre gust que ens agradi.

Ara ja podem decorar els nostres cupcakes amb la crema.