LINDA BEN

Hollar gulrótaköku bollakökur



Eldunartími

1 klst

Erfiðleikastig

Auðvelt

Fjöldi

u.þ.b. 12 stk

Lýsing

Hér höfum við alveg virkilega ljúffengar og bragðgóðar gulrótaköku bollakökur sem eru hollari en þig grunar. Þær eru þéttar og seðjandi, alls ekki of sætar heldur þessar fullkomnu bollakökur þegar manni langar í eitthvað ótrúlega gott en ekki of óhollt.
Ég notaði að sjálfsögðu gríska jógúrtið frá Örnu með karamellunni og perunum, ég held að þetta sé eitt af uppáhalds jógúrtunum mínum til að baka upp úr, það gerir allt svo gott!
Ég vona að þér eigi eftir að líka þessi uppskrift ??

Hollar gulrótaköku bollakökur

- 3 egg
- 1 ½ dl grískt jógúrt með karamellu og perum frá Örnu Mjólkurvörum
- 1 ½ dl hlynsíróp
- ½ dl mjólk
- 1 tsk vanilludropar
- 2-3 gulrætur (2 ef stórar, 3 ef litlar)
- 200 g heilhveiti eða gróft spelt
- 2 tsk lyftiduft
- 1 tsk kanill

Krem:

- 150 g smjör
- 200 g flórsykur
- 1 dl grískt jógúrt með karamellu og perum frá Örnu Mjólkurvörum
- Hlynsíróp

Aðferð:

1. Byrjið á því að kveikja á ofninum og stilla á 175°C, undir og yfir hita.
2. Setjið egg í skál og þeytið þar til þau eru orðin létt, ljós og loftmikil.
3. Bætið gríska jógúrtinu saman við ásamt hlynsírópi, mjólk og vanilludropum. Blandið saman.
4. Rífið gulræturnar niður og bætið þeim saman við.
5. Bætið heilhveitinu út í ásamt lyftidufti og kanil, blandið saman.
6. Setjið pappírs bollakökuform ofan í bollakökuálbakka (getið keypt hann hér) og fyllið upp 2/3 af formunum, bakið í u.þ.b. 20 mín eða þar til kökurnar eru bakaðar í gegn.
7. Kælið kökurnar og útbúið kremið.
8. Setjið smjör í skál og þeytið smjörið þar til það er létt, ljóst og mjög mjúkt.
9. Bætið þá flórsykrinum út í og þeytið þar til orðið létt og ljóst aftur. Bætið svo gríska jógúrtinu saman við og þeytið þar til blandað saman.
10. Setjið kremið á kaldar kökurnar og setjið örlítið hlynsíróp yfir kremið.

Ef þú prófar þessa uppskrift þá þætti mér svo vænt um að heyra frá þér! Skildu eftir skilaboð hér fyrir neðan, eða taktu mynd og merktu mig á Instagram @Lindaben
Fylgistu með á Instagram!
Fylgstu með á Tiktok!
Njótið vel!
Ykkar

Hráefni

—

Leiðbeiningar

1.