




Keto babeczki marchewkowe z kremem śmietankowym


 ewsliwk2

Polecane na: [ciasta](#), [desery](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 45 min

 6 porcji

Składniki:

mąka migdałowa - 90 g

erytrytol - 45 g

wiórki kokosowe - 15 g

proszek do pieczenia bezglutenowy
- 0,5 łyżeczka

marchew - 100 g

jajko - 1 szt.

masło - 15 g

cynamon - 1 szczypta

aromat migdałowy - - kilka kropel

krem: -

śmietanka 30% - 50 g

serek mascarpone - 50 g

erytrytol - 5 g

Sposób przygotowania:

KROK 1: Masło rozpuść, a marchewkę zetrzyj na tarce.

KROK 2: Wszystkie składniki zmieszaj razem.

KROK 3: Powstałą masę wyłóż do foremek i piecz 20 minut w temperaturze 180 st. C

KROK 4: Śmietankę ubij z serkiem mascarpone, dodaj erytrytol i aromat migdałowy. Udekoruj babeczkę.