

Vanila cupcake



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Testo:

- 2 jajete
- 125 g brašna
- 125 g šecera
- 125 g putera
- 2 kašike kakao
- 1/4 prašak za pecivo
- 1 kašičica sode bikarbone
- 2 kašike mleka

Vanila krem:

- 200 g putera
- 2 šoljice šecera u prahu
- 5 kašika mleka
- 2 kašike arome vanile

Priprema

Umutiti jaja i šećer, dodati mleko i puter i dalje mutiti dok se ne sjedini, postepeno dodavati brašno koje smo sjedinili sa kakaom i prašom za pecivo. Kada je smesa napravljena po kašiku staviti u modlicu za mafine ili papirne korpice za pečenje. Peci 25 minuta na 150 stepeni.

Puter sobne temperature mutiti mikserom, postepeno dodavati šećer i mutiti. Dodati mleko i aromu vanile i

mutiti dalje 8 minuta. Po želji možete dodati gel boje u ovu smesu.

Kada su mafini gotovi i ohladjeni na njih stavljati krem. Na krem staviti odgore razne mrvice, kuglice, prelice da bi bili što lepši.

Savet

P.S Da bi tacna bila što lepša ja sam oko njih stavila domae medenjake! Uzivajte!