

## *Cupcakes sa džemom od kupina*



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 3 jajeta
- 200 g margarina
- 200 g šećera
- 200 g brašna
- 1 kesica pudinga od vanile
- 1 kesica vanil šećera
- 1 kesica praška za pecivo

#### **I još:**

- 100 g džem od kupina

### **Priprema**

Margarin, šećer i vanilin šećer pjenasto umutiti, pa dodati jaja uz stalno mucenje mikserom najjacom brzinom. Brašno, puding i prašak za pecivo sjediniti pa dodati prethodno umucenoj smjesi. Varjacom dobro sjediniti smjesu (smjesa je malo gušća ali neka vas to ne brine).

Kalupe obložiti papirnim koricama. Smjesu sipati u kalupe do pola pa dodati po jednu kašikicu džema od kupina (vi stavite džem po želji).

Peci na 190 C oko 18 minuta.

Možete ih posuti šećerom u prahu. Uživajte uz ovaj brzi i ukusni kolac. Prijatno!

## **Savet**