

# *Cupcakes sa džemom od kupina*



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **3**jajeta
- **200** gmargarina
- **200** gšecera
- **200** gbrašna
- **1** kesicapudinga od vanile
- **1** kesicavaniil šecera
- **1** kesicaprška za pecivo

### **I još:**

- **100** gdžem od kupina

## **Priprema**

Margarin, šecer i vanilin šecer 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 gušca ali neka vas to ne brine).

Kalupe obložiti papirnim korpicama. 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