Secret Cupcakes



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Tijesto:

- **250 g**brašna
- **150 g**šecera
- **1**vanilin šecer
- **1**prašak za pecivo
- **1 vrecica**pudinga od vanilije
- **1 prstohvat**soli
- **2**jajeta
- **5 kašika**ulja
- **100 ml**mlijeka
- **200 g**jogurta
- **1**pomorandža (ribana korica)

Fil:

- **100 g**mljevene plazme (ili nekog drugog keksa)
- **2 kašike**prah šecera
- **1**vanilin šecer
- **1**pomorandža (sok)
- **1 puna kašika**nutelle

i još:

- **po ukusu**šlag pjena ili krema, cokolada...

Priprema

Sjediniti brašno, šecer, vanilin šecer, prašak za pecivo, so i puding (prah)! Posebno umutiti jaja, ulje, mlijeko i jogurt. Sjediniti obje smjese, pa dodati i ribanu koricu narance. Dobro umutiti.

Smjesu sipati u silikonski kalup, pa utisnuti silikonsku "kapicu"! Peci u pecnici zagrijanoj na 190 C.

Sjediniti mljeveni keks, šecer, vanilin šecer, svježe cijeeni sok od narance i nutellu. Sve dobro izmješati! Peceni Capcakes prohladiti, izvaditi "kapice", pa puniti filom.

Dekorisati umucenim šlagom...zvjezdicama...

...otopljenom cokoladom!

Presjek!

Savet