

Cupcakes



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za mlacenicu:

- **3/4 šolje** mleka
- **1 kašika** limunovog soka

Cupcakes:

- **330 g** brašna
- **25 g** kakaa
- **1 prstohvat** soli
- **1 1/3 šolje** ulja
- **250 g** šećera
- **2** jajeta
- **1 kašika** arome vanile
- **1 1/2 kašičice** sode bikarbone
- **2 kašike** sirceta
- višnje

Fil:

- **125 g** Dijavit margarina

- 250 g punomasnog krem sira
- 480 g šećera u prahu

Priprema

Prvo napravite mlacenicu. U mleko stavite kašiku limunovog soka i ostavite 5 minuta da stoji. U otvore kalupa za muffine stavite papirne korpice.

U jednoj ciniji pomešati brašno, kakao i so. U drugoj ciniji pomešati ulje, šećer, jaja, aromu vanile i mikserom sve dobro sjediniti. U tecnu masu od jaja i ulja naizmenicno dodajte miks sa brašnom i mlacenicu uz nepresatno miksiranje. U čašicu sipajte sodu bikarbonu i prelijte sa dve kašičice sirceta. Promešajte i dodajte u umuceno testo. Sve još jednom izmiksirajte na najmanjoj brzini.

Sipajte testo u pripremljene korpice do 2/3 visine, pa potom dodajte po 4 višnje u svaki cupcakes. Pecite u rerni zagrejanoj na 180 stepeni oko 30 min.

Fil: U vangli izmiksirati margarin dok ne postane gladak. Dodajte krem sir iz frižidera i miksirajte 30 sekundi. Dodajte ekstrakt vanile i postepeno dodajete šećer u prahu uz neprestano miksiranje.

Gotovim filom filujte cupcakes pomocu dresir kese, ukasite po želji.

Savet