

Cupcakes sa jagodama i cokoladom



težina: **lako**

za: **12 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

Sastojci

Za biskvit:

- **1 šolja**šecera
- **2/3 šolje**kiselog mleka
- **1/2 šolje**ulja
- **2 šolje**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1 kesica** vanilin šecera
- **2 veka ili 3 manja**jajeta

Za dekoraciju:

- **100 g**cokolade
- **1 dl**Moja Kravica Kuhinica slatke pavlake
- **po potrebi**sveže jagode

Priprema

Jaja umutiti sa šećerom penasto, pa dodati kiselo mleko i ulje. Potom dodati brašno, prašak za pecivo i vanilin šećer, pa dobro umutiti. Puniti 2/3 korpica za maffine i peci na 150 stepeni oko 20 minuta. Par minuta pred kraj pečenja, pojačati temperaturu na 170 stepeni kako bi kolaci porumeneli. Ostaviti ih da se malo prohlade, pa napraviti udubljenje u koje cete sipati istopljenu cokoladu sa slatkom pavlakom i staviti po jednu jagodu.

Pavlatu i cokoladu topiti na nižoj temperaturi. Smesa ne treba da provri. Tokom topljenja mešati neprekidno kako bi se cokolada što pre otopila. Fil ohladiti da bude mlak, pa filovati kolace. P.S. Umesto jagoda možete koristiti i neko drugo sezonsko voće po izboru.

Savet