Kapkejk limun-vanila



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za testo:

- **100 g**margarina
- **180 g**šecera
- **100 ml**mleka
- **180 g** brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1 kašicica**ekstrakta vanile
- **1**limun- sok i kora

Za krem:

- **180 ml**slatke pavlake
- **3 kašike** šecera
- **3 kašicice**šecera u prahu
- **1 kašicica**ekstakta vanile

Priprema

Umutiti penasto margarin sa šecerom. Potom dodati jaja, brašno, mleko, prašak za pecivo i ekstrakt vanile. Mutiti mikserom dok se ne dobije penasta masa. U papirne korpice sipati smesu, ali ne puniti do kraja, 2/3 da bi smesa mogla malo da naraste. Peci u zagrejanoj rerni na 180 C, 20 minuta. Kada budu gotovi, ostaviti da se dobro ohlade, da se krem ne bi slio sa njih.

Slatku pavlaku umutiti sa šecerom, šecerom u prahu i kašicicom ekstrata vanile.

Ohlaene mafine pomocu šprica filovati kremom. Dekorisati po ukusu. :)

Savet