

oko-banana kapkejk



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo za kapkejk:

- 130 gbrašna
- 200 gšecera
- 35 gkakaoa
- 50 grendane **Menaž** **cokolade**
- 3/4 kesicesode bikarbonate
- 3/4 kesiceprapka za pecivo
- malosoli
- 1banana
- 1jaje
- 120 mlmlake vode
- 60 mlmleka
- 1 kesicavanilin šecera
- 12sendvic kekso

Za fil:

- 200 g**Menaž** **cokolade**
- 200 mlslatke pavlake
- 1pomorandža

Priprema

U jednu ciniju pomešati brašno, šecer, vanilin šecer, kakao, cokoladu, sodu bikarbonu, pecivo i malo soli. U drugu ciniju izdrobiti bananu, dodati jedno jaje, vodu i mleko. Sve to pomešati i spojiti sa prvom cinijom gde su

nam suvi sastojci i mešamo kašikom. Uzmemo kalup za mafine stavimo papirnu korpiku i jedan sendvic keks (ja sam koristila noblice) preko toga stavimo testo za kapkejk. Pecemo na 180 C 20 minuta.

Fil: Stavimo slatku pavlaku da se greje na pari, kada je topla ubacimo cokoladu da se otopi i izrendamo pomorandžinu koru. Stavimo da se hladi. Time filujemo kapkejk.

Savet

Uživajte! :)