

Cupcakes sa eurokremom



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **113 g** putera sobne temperature
- **130 g** šecera
- **3** velika jajeta
- **1 kašičica** vanila ekstrakta
- **1,5 šoljica** brašna
- **1,5 kašičica** praška za pecivo
- **1/4 kašičice** soli
- **60 ml** mleka
- eurokrem
- Za dekoraciju:
- **po želji** šlag od jagode
- cokolade
- šarene bombonice

Priprema

Zagrejati rernu na 170 stepeni. Penasto izmiksajte puter i šecer, pa dodajte jedno po jedno jaje i vanil ekstrakt. U drugoj posudi izmešajte brašno, prašak za pecivo i so. Mešavinu sa brašnom naizmenicno dodajte u smesu sa puterom i naizmenicno sa mlekom.

Nakon svakog dodavanja lagano miksati. Poceti i završiti sa brašnom.

Punite kalupe do 2/3 visine i pecite na 170 stepeni 15-20 minuta.

Izdubite sredinu i napunite kremom. Odozgo dekorišite šlagom od jagode, cokolade, šarenim mrvicama i šarenim bombonama.

Savet

Možete ih puniti bilo kojom kremom, glazirati vrh i dekorisati po želji!