

# *Cupcakes with cherry*



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 1jaje
- 1 šoljašecera
- 1 šoljamleka
- 1/4 šoljeulja
- 2 šolje brašna
- 1 kesicaprška za pecivo
- prstohvatsoli

### **Za fil:**

- 120 gkrem sira
- 3 kašikešecera
- 1 kesicavanilin šecera
- 100 gvišanja

### **I još:**

- 12korpica
- 100 gšecera u prahu

## **Priprema**

Umutiti jaja i šecer pa dodati ostale sastojke i sjediniti. Krem sir pomešati sa šecerom i vanilin šecerom. U kalup

za cupcakes staviti korpice pa sipati polovinu testa. Preko toga sipati fil od krem sira pa staviti višnje i pokriti ostatkom umucene mase za cupcakes ili ti mafin. Peci oko 15 minuta na 200 C. Posuti šecerom u prahu ili ukrasiti šlagom.

### **Savet**