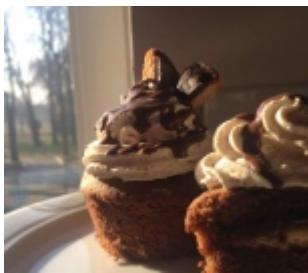


# Jaffa Cupcakes



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **6** jaja
- **9** kašika šecera
- **7** kašika brašna
- **150** g cokolade
- **200** g margarina
- **1** kesica prsačka za pecivo

### I još:

- **2** kutije Jaffa Cakes-a

### Za dekoraciju (fil):

- **300** ml slatke pavlake
- **2** dlkisele pavlake
- **150** g mlevene plazme

## Priprema

Odvojiti belanca od žumanaca. Belanca sa malo soli umutiti u cvrst šam. Polako dodavati šecer i mutiti dok se šecer ne utopi sa belancima, tj. dok se sve ne ujednaci.

Margarin i cokoladu staviti da se tope. Tokom topljenja mešati da se sjednini dobro. Skloniti sa šporeta i dodati u to brašno pomešano sa praškom za pecivo. Zatim dodati žumanca i sve to lepo sjediniti.

Potom tu smesu polako uz mucenje dodavati belancima. Potom sipati u tepsiye za mafine (one sa udubljenjima) samo da se pokrije dno, pa staviti jednu jafu i opet prekriti smesom, ne sme da bude do ivica, jer ce tokom pecenja izrasti i preliti se. Tako i ostale uraditi, treba da ispadne 24 komada, zanci dve tepsiye.

### **Savet**

Tepsijice pomazati sa margarinom da se ne bi zalepili kolaj....Prijatno