

Kapkejk limun-vanila



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za mafine:

- **100 g** margarina
- **180 g** šećera
- **100 ml** mleka
- **180 g** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 kašičica** ekstrakta vanile
- **1** limun-sok i kora
- **1** kisela pavlaka

Za krem:

- **180 ml** slatke pavlake
- **3 kašike** šećera
- **3 kašike** šećera u prahu
- **1 kašičica** ekstrakta vanile

Priprema

Umutiti margarin sobne temperature sa prstohvatom soli, šećerom, ekstraktom vanile i vanil šećerom, dodati jedno, pa drugo jaje i dobro umutiti.

Dodati pavlaku, mleko, limunov sok i rendanu koru limuna, umutiti.

Dodati prašak za pecivo prethodno pomešan sa brašnom, sjediniti.

Smesom puniti korpice za mafine do 2/3, pa peci na 180 C 20-tak minuta

Ohlaene mafine ukrašavati slatkim pavlakom umucenom sa prah šećerom.

Savet