Muffini sa srcem (Muffins Valentine's day)



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g**brašna
- **1 vrecica**pudinga od vanilije
- **1**prašak za pecivo
- **150 g**šecera
- **2**vanilin šecera
- **prstohvat**soli
- **2**jajeta
- **4 kašike**ulja
- **1 dl**mlijeka
- **200 g**kisele pavlake ili milerama

I još:

- **2 kašike**soka od višnje
- **malo**crvene jestive boje za kolace
- **200 ml**slatke pavlake ili šlaga
- **malo**cokolade

Priprema

U posudu stavite sve suve sastojke, promiješajte. U drugu posudu stavite umucena jaja, mileram, mlijeko i ulje, pa dobro umutite. Sjedinite sa suvim sastojcima, pa miješajte dok se masa ne sjedini. Odvojite 1/3 smjese, dodajte sok od višnje i malo jestive crvene boje, pa dobro umutite. Izlijte u jako mali pleh (ja sam koristila duguljastu modlu) obložen papirom za pecenje, pa pecite na 180 C. Pecen biskvit izvadite, pa vadite mala srca.

U kalup za muffine sipajte malo smjese, pa u svaki utisnite po jedno srce, tako da srce stoji uspravno. Zatim oko srca i preko njega prelijte još smjese, tako da srce bude preliveno smjesom u potpunosti.

Pecite na 180 C oko 20-25 minuta. Pecene muffine ostavite da se ohlade, dekorišite umucenim šlagom, otopljenom cokoladom, cokoladnim ili šarenim mrvicama... po ukusu!

Savet

Muffini se jako brzo spremaju...bez upotrebe miksera. Ovako pripremljeni, sa srcem... Savršeno su malo iznenaenje za sve one koje volite!