

Veseli Kapkejk



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Testo:

- **1,5 šoljabrašna**
- **125 gputera**
- **3/4 šoljekastor šecera**
- **3jajeta**
- **1/4 šoljemleka**
- **1 kašicicavanile**
- **3/4 šoljekomadica cokolade**

Krem sa puterom:

- **100 gputera**
- **1,25 šolješecera u prahu**
- **3 flašicerazlicitih boja za hranu**
- **2 kašicicemleka**

Priprema

Pripremimo sve sastojke.

Predgrej rernu do 180 stepeni Celzija. Pripremi tepsiju za 12 komada mafina Prosej brašno u ciniju. Dodaj puter, šecer, jaja, mleko i vanilu. Sa mikserom na maloj brzini, mutite 1 minut. Povecaj na srednju brzinu, mutite još 2 minuta. Dodaj komadice cokolade i pažljivo promešaj. Napuni mafin tepsiju oko 3/4 testa u svaku.

Peci 25 minuta. Ostavi da stoji u plehu 5 minuta. Zatim izvadi na žicu da se hlađe.

U meuvremenu pocni da spremas premaz. Sa mikserom miksaj puter dok bude svetle boje i kremast. Dodaj šećer u prahu i mleko. Kada je gotovo podeli u 3 cinije.

Ja za dekorisanje koristim kesu koja je za jednokratnu upotrebu. I gotovi su veseli kapkejks.

Savet