

## Veseli Kapkejk



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

### Sastojci

#### Testo:

- **1.5** šoljabrašna
- **125** gputera
- **3/4** šoljekastor šecera
- **3**jajeta
- **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 hlade.

U međuvremenu počni da spremaš 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**