

Secret Cupcakes



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Tijesto:

- **250 g** brašna
- **150 g** šećera
- **1** vanilin šećer
- **1** prašak za pecivo
- **1** vrecica pudinga od vanilije
- **1** prstohvata soli
- **2** jajeta
- **5 kašika** ulja
- **100 ml** mlijeka
- **200 g** jogurta
- **1** pomorandža (ribana korica)

Fil:

- **100 g** mljevene plazme (ili nekog drugog keksa)
- **2 kašike** prah šećera
- **1** vanilin šećer
- **1** pomorandža (sok)
- **1 puna kašika** nutelle

i još:

- **po ukusu** šlag pjena ili krema, cokolada...

Priprema

Sjediniti brašno, šećer, vanilin šećer, prašak za pecivo, so i puding (prah)! Posebno umutiti jaja, ulje, mlijeko i jogurt. Sjediniti obje smjese, pa dodati i ribanu koricu narance. Dobro umutiti.

Smjesu sipati u silikonski kalup, pa utisnuti silikonsku "kapicu"! Peci u pecnici zagrijanoj na 190 C.

Sjediniti mljeveni keks, šećer, vanilin šećer, svježe cijeeni sok od narance i nutellu. Sve dobro izmješati! Peceni Capcakes prohladiti, izvaditi "kapice", pa puniti filom.

Dekorirati umucenim šlagom...zvjezdicama...

...otopljenom cokoladom!

Presjek!

Savet