

Cupcake - posan kolac sa alvom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za testo:

- **3 šoljice** - malekisele vode
- **1 šoljica** soka od višnje
- **3 šoljice** prah šecera
- **2 šoljice** ulja
- **5 šoljica** brašna
- **1** prašak za pecivo

Fil i preliv:

- **100 g** posne alve
- **150 g** višnje iz kompota
- **100 g** posne bele cokolade
- **2 kašike** ulja

Priprema

umutiti vodu, šecer i ulje, dodati sok, sve sjediniti pa na kraju dodavati polako brašno sa praškom za pecivo. Sve sjediniti i sipati u podmazan silikonski kalup cupcake. Sipati do polovine pa preko redjati višnje. Staviti da se pece u zagrejanu rernu na 250 stepeni 5 minuta pa smanjiti temperaturu i peci još 25 minuta dok ne porumene.

Sacekati da se malo prohlade pa ih izvaditi iz kalupa.

Puniti ih izmrvljenom posnom alvom.

okoladu otopiti sa 2 kašike ulja pa prelići preko kolaca.

Savet

Testa ima dovoljno za 12 kolaa.