

Cupcakes (2)



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **55** min

Sastojci

Testo:

- **170 g**margarina
- **2,5 šolj**ebrašna
- **malo više od 1 šolj**emleka
- **1 šolja**šecera
- **3**jajeta
- **1**vanilin šecer
- **1**prašak za pecivo

Fil:

- **1**puding od vanile
- **1**puding od cokolade
- **50g**eurokrema
- **1**kivi
- **500 ml**mleka
- **200 g**krem šлага

Priprema

Testo: Omeksalni margarini staviti u posudu, dodati šecer i vanilin šecer. Umutiti da bude penasto. Dodati jedno

po jedno jaje uz mucenje. Dodati i brasno (sa njim izmešati i prašak za pecivo) i mleko uz mucenje.

Sipati u korpice i peci na 180 C 15-20 minuta. Kada se ispeku izvaditi ih iz pleha da se ohlade.

Fil: Puding razmutiti sa malo mleka i skuvati po 250ml za oba pudinga posebno zasladiti po želji.

Iseckati kivi na sitne kockice. Cupcakes zarezite pri vrhu u krug da bi odvojili kao kapicu. Staviti malo krema i puding od cokolade i zatvoriti kapicom. U drugi stavite malo kivija i puding od vanile i zatvorite kapicom. Kada to zavrsimo umutimo krem šlag i stavimo preko. Ukrasiti po želji :)

Ovako izgleda presek mojih cupcake, priyatno!

Savet

Vi možete praviti i drgajte filove sve je stvar mašte, ove sam pravila za prvi rođendan mog sina, deca su bila oduševljena, a i odrasli :)))