

?oko cupcakes



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za cupcakes:

- 5 jajeta
- 5 kašika šecera
- 5 kašika brašna
- 5 kašika kakaa
- 5 kašika vode
- 1 kesica vanilin šecera
- 1,5 kesica praška za pecivo
- 100 g čokolade

Za fil:

- 400 ml slatke pavlake
- 200 g čokolade
- 1 kašika ulja

Priprema

U jednoj činiji umutiti žumanca, pa dodati kakao, vodu, brašno i prašak za pecivo. U drugoj činiji umutiti belanca sa šecerom i vanilin šecerom, pa dodati u žumanca i promešati kašikom da se sjedini. Na kraju dodati narendanu čokoladu i promešati. Sipati u papirne korpice (otprilike 2 pune kašike, malo više od pola korpice), i peći oko 25 minuta na 180 stepeni.

Umutiti slatku pavlaku. Čokoladu izlomiti i otopiti na pari sa kašikom ulja, pa kad se malo prohladi dodati u

pavlaku i umutiti. Kad se cupcakes ohlade, filovati ih i ukrasiti po želji.

Savet

Od ove mere ispadne oko 20 cupcakes-a. Koristite dodatak za špric sa vešim nazubljenim otvorom (ja nisam imala), fil će izgledati lepše. :)