

Kapkejks, vanila i med



težina: **lako**

za: **12 osoba**

vreme pripreme: **25 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2 1/4 šoljebrašna**
- **1 1/3 šolješecera**
- **2 kašicicepraška za pecivo**
- **1/2 kašicicesoli**
- **1/2 šoljeputera**
- **1 šoljamleka**
- **1 kašicicavanile**
- **1 kašikameda**
- **2veca jaja**
- **1 kašicicarendane korice mandarine**
- **1 kašicicarendane korice limuna**
- **250 mlpavlake za dekoraciju**

Priprema

Pripremimo sastojke.

Predgrejemo rernu na 180 stepeni Celzija. Pripremimo tepsiju za kapkejks i stavimo papir u nju.

U ciniiji izmešamo brašno, šećer, prašak za pecivo i so. Dodamo puter, mleko i vanilu. Miksamo na velikoj

brzini oko 1 minut.

Dodamo jaja i miksamo oko 1 i po minut.

Sada sipamo testo u kapkejk papir da bude 1/2 ili dve trecine pun.

Sipamo po malo meda na svaki.

Pecemo 20 do 25 minuta. Ostavimo da se ohladi.

Dekorišemo sa šlagom i rendanom koricom mandarne i limuna.

Savet