

Kapkejk limun-vanila



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za testo:

- **100 g** margarina
- **180 g** šecera
- **100 ml** mleka
- **180 g** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 kašičica** ekstrakta vanile
- **1** limun- sok i kora

Za krem:

- **180 ml** slatke pavlake
- **3 kašike** šecera
- **3 kašičice** šecera u prahu
- **1 kašičica** ekstrakta vanile

Priprema

Umutiti penasto margarin sa šecerom. Potom dodati jaja, brašno, mleko, prašak za pecivo i ekstrakt vanile. Mutiti mikserom dok se ne dobije penasta masa. U papirne korpice sipati smesu, ali ne puniti do kraja, 2/3 da bi smesa mogla malo da naraste. Peci u zagrejanjoj rerni na 180 C, 20 minuta. Kada budu gotovi, ostaviti da se dobro ohlade, da se krem ne bi slio sa njih.

Slatku pavlaku umutiti sa šećerom, šećerom u prahu i kašičicom ekstrata vanile.

Ovlaene mafine pomocu šprica filovati kremom. Dekorirati po ukusu. :)

Savet