

Kapkejkovi za zaljubljene



težina: **lako**

za: **6** osoba

време pripreme: **40** min

Sastojci

Za testo:

- 2 jajeta
- 200 g brašna
- 200 g šecera
- 150 ml mleka
- 100 g margarina
- 1 kesica praška za pecivo
- 200 g čokolade

Za fil:

- 250 ml slatke pavlake
- 3 kašike praha šecera
- 5 kapi crvene boje
- 1 kesica dekorativnih jestivih srca

Priprema

Umutiti jaja sa šecerom, dodati margarin sa sobne temperature i mleko. Brašno i prašak za pecivo pomešati, pa dodavati 1 po 1 kašiku i mutiti neprekidno. čokoladu otopiti sa malo mleka, pa dodati smesi.

Peci na 180 stepeni 20 minuta.

Za to vreme, slatku pavlaku umutiti sa prahom šecera, pa polovinu ostaviti u beloj boji, a polovinu obojiti u roze.

Ispravite špric, pa na jednu stranu pažljivo stavljajte belu, a na drugu roze slatku pavlaku i filujte ispecene, prohladne mafine. Pospite srcima i ostavite da se hladi.

Savet

Od ove smese ispadne 16-17 kapkejkova.