

oko kapkejk



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **90 g**kakaoa
- **170 g**vruće vode
- **375 g**brašna
- **1 kašika**praška za pecivo
- **1 kašika**sode bikarbone
- **1 kašičica**soli
- **250 g**maslaca
- **350 g**šecera
- **4**jajeta
- **200 ml**kisele pavlake

Fil:

- **500 ml**slatke pavlake
- **250 g**Menaž čokolade

Priprema

U jednoj posudi pomešajte brašno, prašak za pecivo, sodu bikarbonu i so, a u drugoj vodu i kakao. Otopiti maslac i šećer na pari. Ovu smesu mešati mikserom dok se ne ohladi.

Nakon toga ubaciti jedno po jedno jaje i na kraju kakao u vodi. Kada se smesa sjedini, dodati suve sastojke i kiselu pavlaku.

Punite kalupe za muffine, ali najviše do 3/4 visine. Pecite na 180 stepeni oko 20 minuta. Ostavite da se potpuno ohlade.

Ugrejati slatku pavlaku u nju dodati **Menaž čokoladu** i mešati dok se ne istopi. Ovu smesu ostaviti u frižideru da ocvrсне i nakon toga filovati kapkejkove.

Savet