

Rožendanski cupcakes



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 2 šolješecera
- 1 šoljaulja
- 1 šoljamleka
- 1 šoljaostrog brašna
- 1/2 šoljemlevenih oraha
- 1/2 šoljemlevenih lešnika
- 1 limun, korica
- 1 burbon vanilin šećer
- 1 kesicapraška za pecivo

I još:

- 2 šlaga
- malo perlica za ukrašavanje

Priprema

Umutiti penasto jaja sa šećerom, pa im dodati brašno pomešano sa suvim sastojcima, a potom i mešavinu ulja i mleka. Smesu razliti u kalupe za mafine, pa peći na 180 stepeni 25-30 minuta, u zavisnosti od pecnice. Gotove kolacice premazati umućenim šlagom i ukrasiti perlicama.

Savet

Mera je za otprilike dva pleha za mafine, s tim da sam ja odvojila smesu za ove silikonske modlice...
Zahvaljujem Receptima na divnom poklonu, mojim dragim prijateljima sa ovog portala koji su mi ?estitali ro?endan i ulepšali ga.