

Biserni kapkejk



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3jajeta
- 2 šolje od 2 dlžutog šecera
- 2 šoljebrašna
- 1 šoljaulja
- 1 šoljacokoladnog mleka
- 100 gcokolade
- 1 kesicupraška za pecivo
- 1vanilin šecer

I još:

- 1šlag
- malobisernih perlica

Priprema

Posebno u jednoj ciniji pomešati žuti šecer, prašak za pecivo, brašno, vanil šecer, dodati rendanu cokoladu, a u drugoj ciniji umutiti jaja kojima dodamo ulje i cokoladno mleko. Spatulom pomešati obe smese, pa je sipati u kalupe za mafine obložene koricama do 2/3. Peci na 180 stepeni oko 20 minuta. Ohladiti kapkejkove i ukrasiti umucenim šlagom i posuti bisernim perlicama.

Savet