

## Pop cake



težina: **lako**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **30** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **75 g** brašna
- **25 g** praška za puding od vanile
- **1** vanila
- **1** jaje
- **50 ml** ulja
- **90 ml** mleka ili jogurta
- **1 kašičica** praška za pecivo
- **1** prstohvatsoli
- **50 g** šećera
- **100 g** bele cokolade
- **100 g** crne cokolade
- šarene mrvice

## Priprema

Žicom za mucenje lagano sjediniti jaje, jogurt, ulje, šećer i vanilu. U drugu činiju prosejati brašno dodati prašak za puding, prašak za pecivo, so, izmešati.

Smesu naliti u kalup za POP CAKE i zatvoriti poklopcem.

Peci 20 minuta u zagrejanoj rerni na 180C.

U rastopljenu cokoladu umociti drveni štapić i lagano probušite lopticu, ostaviti da se stegne.

Svaki POP CAKES umociti u cokoladu i posuti šarenim mrvicama.

POP CAKE režati na stiroporu koji je obložen ukrsnim papirom.

## **Savet**