

ok kapkejks, krem od limuna



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5** šoljabrašna
- **1,5** kašicicapraška za pecivo
- **1/2** šoljeneslanog putera
- **1** šoljacecera
- **1/2** kašicicesoli
- **1** kašicicavanila ekstrakta
- **2**jaja
- **1/4** šoljekrema od limuna
- **1/2** šoljemleka
- **4** kašikekakao

Priprema

Pripremimo sastojke.

Predgrejemo rernu na 175 stepeni C. Spremimo mafinarnik za 12 komada i stavimo papirne korpice. U ciniji umešamo brašno, so, prašak za pecivo i kakao. Sa mikserom umutimo puter (na sobnoj temperaturi) i šecer da bude svetlo žut i vazdušast. Dodajemo jaja jedno po jedno i sjedinimo. Dodamo vanila ekstrakt. Umešamo brašno i dodajemo polako mleko. Mešamo dok se sve dobro ne sjedini. Punimo korpice 1/3 sa ovom mešavinom, pa u svaku dodamo 2 kašicice krema od limuna i napunimo odozgo sa testom. Pecemo oko 20 minuta i kad su gotovi ostavimo da se ohlade. Po želji možete stavljati i cokoladni premaz, ja nisam.

Ovako.

Savet

Ovi kapkejs su dodatno ukusni kad im se doda krema od limuna, za koji sam postavila recept ranije.