

## **ok kapkejks, krem od limuna**



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1,5 šoljabrašna**
- **1,5 kašicicaprška za pecivo**
- **1/2 šoljeneslanog putera**
- **1 šoljacecera**
- **1/2 kašicicesoli**
- **1 kašicicavanila ekstrakta**
- **2jaja**
- **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 temperatuti) i šefer 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 mešavimnom, 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 kapkejks su dodatno ukusni kad im se doda krema od limuna, za koji sam postavila recept ranije.