

upcakes sa bademima



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 2 šolje od 2dl žutog šecera
- 1 šolja ulja
- 1 šolja mleka
- 1 šolja brašna
- 1 šolja mlevenih badema
- 1 kesica praška za pecivo
- 1 vanilin šecer

I još:

- 2 šlaga
- malo crvene i plave kolacarske boje
- nekoliko jestivih ukrasa

Priprema

U jednu činiju pomešati suve sastojke, a u drugoj izmiksati jaja sa šecerom, dodati ulje i mleko, pa umešati brašno, bademe i prašak za pecivo. Varjačom sjediniti smesu i razliti je u kalupe za mafine obložene papirnim korpicama. Peci u zagrejanj rerni na 180 stepeni nekih 15-20 minuta. Ohladiti. Umutiti šlag, dodati kolacarske boje, pa nafilovati mafine, odnosno kapkejkove. Ukrasiti jestivim ružicama.

Savet