

Cupcakes sa orasima



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 2 šolje (od 2 dl)šecera
- 1 šoljaotopljenog maslaca
- 2 kesicavanilin šecera
- 1 šoljamleka
- 1 šoljabrašna
- 1 šoljamlevenih oraha
- 2 kašikegrubo seckanih oraha
- 1 kesicapraška za pecivo

I još:

- 1šlag
- malo plave kolacarske boje
- nekolikozlatnih perlica

Priprema

Jaja izmiksati sa šećerom, dodati mleko, otopljeni i prohladni maslac, pa izmešati. U drugoj posudi pomešati brašno, prašak za pecivo, mlevene i seckane orahe, pa ih dodati tečnim sastojcima. Smesu uliti u kalupe za mafine u koje smo stavili papirne korpice. Peci na 180 stepeni oko 20-tak minuta. Ohlaene kolace nafilovati umucenim šlagom koji, po želji, možete obojiti kolacarskom bojom i ukrasiti jestivim perlicama.

Savet