

## **Medeno srce Cupcakes**



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1,5 šolja (od 150 ml)** mlijeka
- **1,5 šolja** šećera
- **3 šolje** brašna
- **1/2 šolje** ulja
- **1** vanilin šećer
- **1 kesice** praška za pecivo
- **1 kašičica** sode bikarbone
- **1 kašičica** zacina za medenjake ili cimeta

#### **i još:**

- **5-6 kašika** džema od marelica
- **100 g** čokolade
- **1 kašika** ulja

### **Priprema**

Sjediniti šećer, brašno, prašak za pecivo, sodu bikarbonu i zacina za medenjake, pa dodati mlijeko i ulje. Umutiti, da se sastojci povežu. Sipati u kalupe za Cupcakes ili košarice za muffine, do 2/3 kalupa.

Peci u pecnici, zagrijanoj na 200 C oko 30 minuta. Provjeriti cackalicom. Izvaditi, i ostaviti da se biskvit ohladi. Kašicicom pažljivo vadite sredinu biskvita, ali nemojte previše da ih izdubite!

Izdubljen biskvit usitnite viljuškom, pa dodajte džem od marelica. Sjedinite.

Filom napunite udubljenja.

Na pari otopite cokoladu i ulje. Ohladite, pa prelijte preko kolacica. Kada se glazura stegne, poslužite!

## **Savet**