

Cupcakes



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **50 g** kakao praha
- **240 ml** prokuvane vrele vode
- **175 g** brašna
- **2 kašičice** praška za pecivo
- **1/4 kašičice** soli
- **115 g** margarina za mešenje
- **200 g** šecera
- **2** jajeta

Krem:

- **120 g** čokolade
- **150 g** margarina za mešenje
- **120 g** prah šecera
- **1 kafena kašičica** ekstrakta vanile

Priprema

Prokuvanu vrelu vodu pomešati sa kakao prahom dok se ne sjedini pa ostaviti da se ohladi do sobne temperature. U drugoj posudi izmešati brašno, prašak za pecivo i so. Odvojeno u zasebnoj činiji u mutiti margarin sa 200 g šecera pa kad bude kremasto dodati jaja (jesno po jedno) i mikserom mutiti da se sjedini, zatim u tu smesu dodati izmešano brašno, prašak za pecivo i so. Na kraju dodati kakao sjedinjen sa vodom. Puniti kalup (u pitanju je kalup za projice ili mafine) i peći ne duže od 15-20 minuta da se ne bi presušili. Peka se na 200 stepeni. Priprema krema: Umutiti da bude kremasto margarin sa prah šecerom pa u to dodati čokoladu

koju ste pre toga otopili na pari i ohladili do sobne temperature. Na kraju dodati ekstrakt vanile.

Savet

Što se tie dekoracije možete ih ukrašavati kako god hoete. Ja sam ih ovom prilikom ukasila fondan masom jer su bili namenjeni drugarici za devojako vee. Znai pustite maštu na volju i krenite sa ukrašavanjem...