

Cupcakes (2)



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **55** min

Sastojci

Testo:

- **170 g** margarina
- **2,5** šolje brašna
- **malo više od 1** šolje mleka
- **1** šolja šećera
- **3** jajeta
- **1** vanilin šećer
- **1** prašak za pecivo

Fil:

- **1** puding od vanile
- **1** puding od čokolade
- **50 g** eurokrema
- **1** kivi
- **500 ml** mleka
- **200 g** krem šlaga

Priprema

Testo: Omeksali margarinu staviti u posudu, dodati šećer i vanilin šećer. Umutiti da bude penasto. Dodati jedno

po jedno jaje uz mucenje. Dodati i brasno (sa njim izmešati i prašak za pecivo) i mleko uz mucenje.

Sipati u korpice i peci na 180 C 15-20 minuta. Kada se ispeku izvaditi ih iz pleha da se ohlade.

Fil: Puding razmutiti sa malo mleka i skuvati po 250ml za oba pudinga posebno zasladiti po želji.

Iseckati kivi na sitne kockice. Cupcakes zarezite pri vrhu u krug da bi odvojili kao kapicu. Staviti malo krema i puding od cokolade i zatvoriti kapicom. U drugi stavite malo kivija i puding od vanile i zatvorite kapicom. Kada to završimo umutimo krem šlag i stavimo preko. Ukrasiti po želji :)

Ovako izgleda presek mojih cupcake, prijatno!

Savet

Vi možete praviti i drgajje filove sve je stvar mašte, ove sam pravila za prvi rođendan mog sina, deca su bila oduševljena, a i odrasli :)))