

## *oko cupcakes*



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

### **Sastojci**

#### **Za cupcakes:**

- **5** jajeta
- **5** kašika šecera
- **5** kašikabrašna
- **5** kašikakaka
- **5** kašikavode
- **1** kesicavanilin šecera
- **1,5** kesica praška za pecivo
- **100** g cokolade

#### **Za fil:**

- **400** ml slatke pavlake
- **200** g cokolade
- **1** kašika ulja

### **Priprema**

U jednoj ciniji umutiti žumanca, pa dodati kakao, vodu, brašno i prašak za pecivo. U drugoj ciniji umutiti belanca sa šecerom i vanilin šecerom, pa dodati u žumanca i pomešati kašikom da se sjedini. Na kraju dodati narendanu cokoladu i pomešati. Sipati u papirne korpice (otprilike 2 pune kašike, malo više od pola korpice), i peci oko 25 minuta na 180 stepeni.

Umutiti slatkulu pavlaku. okoladu izlomiti i otopiti na pari sa kašikom ulja, pa kad se malo prohladi dodati u

pavlaku i umutiti. Kad se cupcakes ohlade, filovati ih i ukrasiti po želji.

### **Savet**

Od ove mere ispadne oko 20 cupcakes-a. Koristite dodatak za špric sa veim nazubljenim otvorom (ja nisam imala), fil e izgledati lepše. :)