



Cupcakes s lješnjacima

SASTOJCI

Za biskvit:

200 g šećera
190 g maslaca
150 g brašna
2 g praška za pecivo
200 ml punomasnog mlijeka
2/3 čajne žličice soli
2 jaja
1 žumanjak
80 g lješnjaka
5 g ekstrakta vanilije 1 čajna žličica

Za glazuru:

150 g maslaca
150 g šećera u prahu
20 g mljevenih lješnjaka

UPUTSTVA

- 1.** Za biskvit:
U posudi pomiješajte maslac i šećer električnom miješalicom. Dodajte jedno po jedno jaje, uključujući i žumanjak, a nakon toga dodajte mlijeko i ekstrakt vanilije i miješajte dok smjesa ne postane čvrsta i homogena. Dodajte brašno, a potom prašak za pecivo i sol miješajući od dna prema vrhu. Dodajte lješnjake. Dodajte papir za pečenje u kalupe za muffine i ulijte smjesu. Pripazite da količina smjese ne bude veća od 3/4 kalupa.
- 2.** Za kremu od maslaca:
U posudi pomiješajte maslac i šećer u prahu dok smjesa ne bude kremasta. Ukrasite kolačiće pomoću vrećice za ukrašavanje sa zvjezdastim nastavkom. Pospite lješnjake po vrhu i ukrasite Ferrero Rocherom.