



CUPCAKES S LJEŠNJACIMA

Trajanje: Broj porcija: Razina:

45 min

12

Jednostavno

Sastojci

ZA BISKVIT

KOLI?INA

Še?era	200 g
Maslaca	190 g
Brašna	150 g
Praška za pecivo	2 g
Punomasnog mlijeka	200 ml
Soli	2/3 ?ajne žli?ice
Jaja	2
Žumanjak	1
Lješnjaka	80 g
Ekstrakta vanilije	5 g (1 ?ajna žli?ica)

ZA GLAZURU

KOLI?INA

Maslaca	150 g
Še?era u prahu	150 g
Mljevenih lješnjaka	20 g

Cupcakes s lješnjacima ~ korak po korak

1. Za biskvit:

U posudi pomiješajte maslac i še?er elektri?nom miješalicom. Dodajte jedno po jedno jaje, uklju?uju?i i žumanjak, a nakon toga dodajte mlijeko i ekstrakt vanilije i miješajte dok smjesa ne postane ?vrsta i homogena. Dodajte brašno, a potom prašak za pecivo i sol miješaju?i od dna prema vrhu. Dodajte lješnjake. Dodajte papir za pe?enje u kalupe za muffine i ulijte smjesu. Pripazite da koli?ina smjese ne bude ve?a od 3/4 kalupa.

2. Za kremu od maslaca:

U posudi pomiješajte maslac i še?er u prahu dok smjesa ne bude kremasta. Ukrasite kola?i?e pomo?u vre?ice za ukrašavanje sa zvjezdastim nastavkom. Pospite lješnjake po vrhu i ukrasite Ferrero Rocherom.