

## Dolcela u mojoj kuhinji: Cupcakesi sa jabukama i cimetom

Jabuke su lagano stigle na vrata. Otkrila sam jednu odličnu sortu, Pink Lady, pa sam ju odlučila upotrijebiti u novom receptu.

Spojila sam sa kremom od sira i cimeta i kombinacija je genijalna i baš odlično paše jesenskom vremenu. Znam da je u Hrvatskoj trenutno 30 stupnjeva ali kod nas je već dva tjedna 15 stupnjeva i kiša pa smo se odlučili zagrijati ovim cupcakesima.



140 g brašna  
prstohvat soli  
Prstohvat [Dolcela praška za pecivo](#)  
60 g maslaca  
100 g šećera

## Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

---

1 jaje

cimet po želji

pola jabuke nasjeckane na kockice





## Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

---

Maslac sobne temperature miksati sa šećerom da se spoje. Jabuku oguliti i nasjeckati na sitne kockice.

Suhe sastojke spojiti i dodati u maslac. Mikserom umiješati brašno. Kad se brašno spojilo sa maslacem dodati jabuke i špatulom ih spojiti sa smjesom.

Zagrijati pećnicu na 180 stupnjeva i pripremiti kalup za muffine. Od ove količine dobit ćete 6 komada, za 12 samo poduplati sastojke. Puniti košarice do vrha kao na mojoj slici te staviti na pečenje cca 15 minuta.



Pustiti da se ohladi i u to vrijeme pripremiti kremu.

## Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

---

Za kremu:

170 g krem sira (Philadelphia, ABC, Vivis)

100 ml [Dolcela Šlag 5+](#)

30 g [Dolcela Vanilin še?era u prahu](#)

pola ?ajne ?lice cimeta (stavljati malo po malo dok van ne odgovara okus) ili jedan [Dolcela Cimet Še?er](#)

Sir ostaviti na sobnoj temperaturi te ga izmiksati sa šlagom. Dodati zajedno u posudu pa miksati dodavaju?i še?er i cimet.

Staviti kremu u vre?icu za ukrašavanje te ukrasiti sa nastavkom po želji. Ja nisam koristila nikakav nastavak, samo sam odrezala malu rupu. Prije posluživanja ukasite jabukama koje ste umo?ili u limunov sok da ne posme?e.



Ukoliko želite puniti cupcake preporučila bi da uzmete jednu jabuku te ju nasjeckate ne manje komadiće. U manju posudu na vatri otopiti 50 g maslaca te na to staviti jabuke. Posipati sa cca 30 g šećera te miješati dok se šećer ne rastopi.

Svakom cupcake-u izrezati malu rupu i puniti jabukama te na to ukasiti kremom.

