

Dolcela u mojoj kuhinji: Mini kuglofi sa makom i limunom

Neki dan sam završila kod mame u špajzi i našla mak J Pošto je moj zadnji recept s makom bio jako popularan odlučila sam opet smiksati nešto. U upotrebi su se našli i divni novi mini kalupi za kuglofe koje sam kupila u Lidlu na akciji prije par tjedana.

Peći ih možete i u košaricama za muffine J

Dolcela limun šećer je moje otkriće, iako sam stavila i pravi limun J

Potražite recept u nastavku J



Za 10 muffina ili mini kuglofa:

190 g brašna

85 g omekšalog maslaca

Žlica maka

½ ajna žlica Dolcela praška za pecivo

Prstohvat soli

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

100 g šećera

3 žlice ulja

1 žlica limunove korice

1 Dolcela limun šećer

1 jaje

80 ml mlijeka

80 g kiselog vrhnja

Žlica limunovog soka



Zagrijati pešnicu na 190 stupnjeva.

Maslac izmiksati sa šećerom, Dolcela limun šećerom i koricom limuna dok ne postane pjenasto . Dodavati žlicu po žlicu ulja dok se ne poveže pa dodati jaje i nastaviti miksati.

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

U jednu posudu staviti suhe sastojke – brašno, sol, Dolcela prašak za pecivo i mak te primiješati pjenjačom.

U drugoj posudi sjediniti mlijeko, kiselo vrhnje i sok od limuna.



Naizmjenično dodavati u izmiksani maslac mješavinu suhih i

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

mokrih sastojaka te šaptulom lagano sjediniti. Napuniti vrešicu za ukrašavanje i puniti kalupe do kraja.



Peši cca 20 minuta dok ne probate šašalicom da je gotovo.
Test šašalicom je bitan jer ako na šašalici ostaje još smjese kad upiknete u bikvit znaši da još nije gotovo.

Nakon 15 minuta pečenja u silikonskim kalupima, kuglofe sam izvadila i okrenula ih na pravilnu stranu i još cca 5 minuta ih pekla da budu izvana hrskavi a iznutra mekani. Sa muffinima nije potrebno to raditi jer se peku u papirnatim košaricama.



Premaz za gotove muffine napravite tako da iscijedite pola limuna i umiješate šećer u prahu dok ne postane gusta smjesa.

Prelijati preko još toplih kuglofa i uživati u njima J

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>



Recept u originalu preuzet sa [Cooking Classy](#) uz manje promjene.