

Dolcela u mojoj kuhinji: Raffaello cupcakes

Već dugo me ovaj recept muči, a tome su pridonijeli i kolege na poslu koji me non stop dave da im donesem nešto slatko. Zato sam odlučila da ih prošli vikend iznenadim te sam ispekla ove super Božićne cupcakese i postavila ih :) Jako sam zadovoljna kombinacijom baze i kreme, ma pogotovo kreme jer se može puno varirati okusom.



U samu bazu i kremu dodala sam kokosovo mlijeko koje daje odličan šmek na kokos a da nije preslatko ili prejako. Kokosovo mlijeko možete kupiti u svim [DM drogerijama](#) po cijeni od 20,90 kn za jednu limenku od 400 ml što vam je dosta za 12 cupcakesa. Ukoliko koosovo mlijeko ima grudice kad otvorite limenku, to'o takvo mora i biti tako da bez brige :)



Što se ti?e ukrašavanja, ja sam ih prigodno ukrasila u Boži?nom duhu malim Boži?nim drvcima tako sam sam kremu obojala u zeleno. Ali ukoliko ?ete ovaj recept raditi u toku godine, možete presko?iti bojanje te samo premazati kremom i posipati kokosom! Kako ime govori, "Raffaello" cupcakes tako sam ja u svaku cupcake dodala jednu kuglicu. Ona se ne rastopi te je skroz hrskava kad zagriznete :)



Snimila sam zabavni recept u kojem možete vidjeti kako sam sve spremala - posebno za kremu da vidite kakva mora biti konzistencija.

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!
<http://www.justcakegirl.com>



