

Friendship cupcakes

Za recept su me inspirirale moje drage kolegice koje me uveseljavaju ma kako god dan izgledao. Uglavnom, padala je kiša....tmurana dan i još k tome imale smo ispit.....ali mi se nedamo, mi uživamo u životu :) zato ove cupcakes posve?ujem njima - cure najbolje ste!



Gotovi cupcakes
Finished cupcakes

Sastojci :

Za Muffinse :

500 g brašna

2 praška za pecivo

malo soli

100 g kakaa

250 g šećera (može i smeći šećer)

2 jaja

600 ml mlijeka

200 g komadića čokolade

250 g svježeg (ili smrznutog) ribizla

250 g maslaca

2 žličice arome od vanilije

prstohvat soli

Za ukrašavanje :

2 vrećice šlaga ili 250 ml slatkog vrhnja

50g ribizla



Zamrznuti ribizli
Frozen red currant

Priprema :

1. Šećer i jaja pjenasto umutite dok ne postane skroz meka bijela krema. U to dodati rastopljeni maslac i dalje mutite mikserom.
2. Suhe sastojke pomiješajte (brašno, prašak za pecivo, kakao, prstohvat soli) a mlijeko pomiješajte sa vanilijom.
3. Naizmjenično dodajte mlijeko s vanilijom i suhe sastojke te mješajte pjenjačom ne mikserom.

4. Kad se sve sjedini dodajte ribizle i komadi?e ?okolade.

5. Puniti kalupe do vrha i staviti pe?i na 180 stupnjeva i pe?i oko 25 minuta ali prije provjeriti ?a?kalicom.



Spremni za pe?enje (zanemarite kalup)
Ready to be baked



Svježe pešeni
Fresh from the oven

6. Kad se ohlade umutiti šlag te nanesti na muffine u ukrasiti ribizlom.

i uživati sa svojom obitelji i prijateljima u preefiinim Cupcakes :)



Ukrašeni cupcakes
Decorated cupcakes



Odmjeravanje i
Checkingand.....



Grizzz....mmmmm...finooo
Yamm ...mmmm...yummy

Bon appetit :)

Tihana ;)