

## Pozdrav ljetu - mini cupcakes sa naran?om :)

Jesen je službeno zapo?ela, osje?a se sjeta u zraku pa sam se odlu?ila oraspoložiti cupcakesima koje odišu naran?om i podsje?aju na sun?evu svjetlost koje je ovih dana sve manje.

Za sve ljubitelje naran?e ovo ?e biti hit, jer se ona osje?a do zadnjeg zalogaja - i u biskvitu i u kremi :)

Uživajte u pripremi koja je brza i laka, isto tako lako ih je brzo i lako pojesti :)



## Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

---

### Sastojci:

60 ml mlijeka

120 ml narančinog soka

60 g kiselog vrhnja

1 jaje

115 g maslaca

120 g šećera

220 g brašna

prstohvat soli

jedna žličica praška za pecivo

korica jedne naranče

### Dekoracija:

100 g krem sira (Belje ABC, Philadelphia, Vindija)

100 ml vrhnja za šlag

1 žlica šećera u prahu

korica naranče

1 cijela naranča

20 g bijele čokolade



Zagrijati pećnicu na 180 stupnjeva. Pripremiti kalupe za muffine. Ja sa od ove količine dobila cca 30 mini muffina ili 10 velikih muffina.

Pomiješati jaje, mlijeko, sok od naranče i otopljeni maslac sa kiselim vrhnjem. Posebno promiješati brašno, šećer, sol i prašak za pecivo pa dodati mokrim sastojcima. Ručnom mješalicom sve dobro spojiti pa dodati narančinu koricu. Ako koristite kupovne naranče, blanširajte ih kratko u kipućoj vodi prije nego ribate da se ukloni toksini koje imaju od špricanja.

Puniti kalupe 3/4 i peći cca 15 minuta do na dodir ne budu čvrsti ali provjeriti i čačkalicom. Ako izađe čista znači da su pečeni.

Pustiti ih da se ohlade.

U međuvremenu pripremiti kremu i dekoraciju. Za kremu izmiksati slatko vrhnje za šlag i dodati krem sir i koricu naranče. Sve dobro promiješati i staviti u hladnjak.



## Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

---

Naranžu narezati na kriške pa na manje kao na slici dolje te izšarati otopljenom bijelom čokoladom. Ostaviti da se čokolada osuši i muffini ohlade pa možete na ukrašavanje.



Za ukrašavanje sam napunila vrećicu kremom, prethodno stavila željeni nastavak pa svaki muffin ukrasila kremom i jednom naranžicom :)

**Just Cake The Cupcake**

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>







Cupcakes su jaaako fini, i nestali su u trennu, barem kod nas ;) Zato preporu?amo odmah duplu dozu :)

Uživajte u zadnjim zrakama sunca :)

*Justcakegirl*

**Just Cake The Cupcake**

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

---