

Slatki gušti :)

Prošli tjedan bio je buran i znam loš sam blogger jer nemam vremena ?itati vaše blogove, komentirati i odgovarati :(i ispri?avam se zbog toga :) ju?er je bio zadnji dan mojeg godišnjeg odmora i cijelog sam iskoristila u najboljem mogu?em smislu! Zato se sad bacam na komentiranje i ?itanje :)

Prije mog odlaska na more javila mi se simpatična Tajana sa stranice Dobravibra.hr ?ije samo ime vam stavlja osmjech na lice :) Naime dobra vibra bavi se organiziranjem manifestacija te tako organiziraju festival "Slatki gušti" koji ?e se održavati na podru?ju Zagreba od 01. do 15. srpnja :) Kroz to vrijeme ?ete u odabranim slasti?arnicama mo?i uživati u slasticama po posebnim cijenama :) Više o tome pro?itajte na ovom [linku](#) :)

Kolegice bloggerice sa [Bite my Cake](#), [Da mi je nešto slatko](#), [Just good food](#), [Sjedi i jedi](#), [T and T kitchen](#) i ja ?emo zajedno popratiti ovaj doga?aj te vam ga predstaviti na blogovima :)

U to ime sam ja napravila prekrasne cupcakese zvane "Slatki Gušti" sa domaćim malinama, sirom i ?okoladom :) Onako, iz glave :)

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>



Cupcake:

250 g brašna
1 žlica sode bikarbone
malo soli
50 g kakaa
150 g omekšalog margarina

200 g šećera u prahu

3 jaja

250 ml mlijeka

Frosting:

200 g krem sira

150 g malina

šećera po želji

Ukras:

Kakao

Maline



Priprema:

1. Upalite pešnicu na 180 stupnjeva. Maslac i šešer kremasto izmiksati (cca 5 minuta) i u to dodavati jedno po jedno jaje i miksati. Sve suhe sastojke (brašno, kakao, sol i sodu) izmiješati i naizmjenice sa mlijekom dodavati u smjesu i miksati dok se ne poveže! Puniti košarice 3/4 i peši 15 minuta te provjeriti aškalicom da li je pešeno.

2. U mešovremenu pripremiti frosting za cupcakese.

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

3. Oprati i osušiti maline. U posudu staviti sir i polako dodavati maline te miješat ručnom mješalicom do željene konzistencije.



4. Kad se cupcakesi ispeku ohladiti ih te preliteri frostingom. Na svaki staviti malinu te lagano posipati kakaom.

Just Cake The Cupcake

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





Fotke napreduju, zadovoljna sam jako :))

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

Uskoro na blogu "Female Rolada" :)))