

Darkovi muffini sa višnjama i makom

Kao nedjeljni kola? uvijek zamišljamo nešto so?no, po mogu?nosti vo?e ali ni ?okolada nije na odmet. Zato sam ove nedjelje odlu?ila spojiti tih par sastojaka u moj najdraži desert – muffine! Sve popularnije kola?i?e porijeklom iz Amerike možete napraviti brzo, i ?im se ispeku spremni su za konzamaciju. Osim vo?a možete dodati razne orašaste plodove ili suho vo?e i složiti svoju najdražu kombinaciju.

Ovi muffini rezultat su oklade izme?u [Darkova Web Kuharica](#) i mojeg bloga ;) kako je oklada izgledala i kako je sve po?elo možete [pro?itati na ovom liku kod Darka](#) :)

Osim toga, ove muffine ju?er ste mogli vidjeti na [Fashion.hr](#) :) Kao veliki zaljubljenik u modu nisam mogla odoljeti kad su mi ponudili da predložim nedjeljni kola? :)



Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

200 g brašna
200 g šećera
75 g kakaa
1 paketić praška za pecivo
450 ml mlijeka
40 ml ulja
50 g maka
200 g višnja



Pomiješajte sve suhe sastojke – brašno, šećer, prašak za pecivo, kakao i mak. Na to dodajte mlijeko i ulje i ručnom mješalicom povežite.

Pećnicu zagrijete na 180 stupnjeva i kalup sa košarica za muffine.

Svaki košaricu punite skoro do vrha.



Višnje ocijedite i preko njih posipajte žlicu brašna. Brašno rasporedite po svim višnjama. Razlog zašto to radimo je da nam višnje ne padnu na dno muffina dok ih pečemo već da se ravnomjerno rasporede.

Pečite muffine cca 20 minuta i napravite test špajkalicom da vidite da li su pečeni. Kas su gotovi, izvaditi da se malo prohlade, posipati šećerom u prahu i poslužiti.

Just Cake The Cupcake

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

