

Dolcela u mojoj kuhinji: Marshmallow muffins

Pošto sam radila nedavno

Rocky Road Browniese ostalo mi je marshmallowsa pa sam ih odlučila ubaciti u muffine, čokoladne muffine.

Iako su odlični ako ih

jedete sami, marshmallowsi su još bolji kad ih lagano rastopite i zapečete.

Kemijala sam sa receptom kako bi najbolje odgovaralo pa sam odlučila dodati ih na samom kraju.

Pogledajte u nastavku kako izgledaju.

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>



175 g maslaca sobne temperature

175 g še?era

3 jaja

300 g [Podravka bijelo brašno \(oštro\)](#)

50 g [Dolcela kakao u prahu](#)

Pola pakiranja [Dolcela praška za pecivo](#)

3 žlice mlijeka

12 marshmallowsa



Miksati maslac i še?er dok se ne spoje. Dodati jedno po jedno jaje i miksati dok ne postane jednoli?na smjesa.

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>



Dodati mlijeko i dalje miksati ru?no. Pomiješati kakao,

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

brašno i prašak za pecivo te zajedno dodati u smjesu maslaca, jaja i mlijeka.

Pomiješato špatulom i napuniti vrećicu za ukrašavanje da imate manje posla sa doziranjem.

Pripremiti kalup za muffine i 12 komada papirnatih košarica.
Napuniti svaki kalup sa $\frac{3}{4}$ smjese i staviti u pećnicu na 170 stupnjeva 15 minuta.



Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

Nakon 15 minuta napraviti test ?a?kalicom i ako je na dodir pe?eno ali još malo teku?e sad je vrijeme da na svaki muffin dodate jedan marshmallow i vratite u pe?nicu na 3-5 minuta dok se ne rastopi i zape?e.

Preporu?am jesti tople dok je marshmallow još rastopljen!



Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>
