

Dolcela u mojoj kuhinji: Muffini sa šljivama i laganom kremom od vanilije

Povratak sa puta uvijek teško padne kao i povratak u svakodnevicu. Ali zato su me razveselile domaće šljive i kombinacija sa jogurtom koja daje sočne muffine i kad su topli i par dana poslije – ako izdrže J

Kombinirala sam ih u cupcakese sa laganom kremom od vanilije koju obožavam a sastoji se samo od Dolcela proizvoda – puding od vanilije + biljno vrhnje za šlag 5+ J

Slike i doživljaje sa puta sumirat ću u neki drugi post, ovaj cijeli posvećujem sočnim muffinima i posljednjim šljivama sezone J



Za muffine:

275 g brašna

2 žličice [Dolcela praška za pecivo](#)

1 [Dolcela Vanilin šešer](#)

100 g šešera

2 jaja

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

100 ml ulja

250 ml jogurta

5-6 šljiva narezanih na male kockice

Za kremu:

1 [Dolcela vanilija puding](#)

200 ml [Dolcela Biljnog vrhnja za šlag 5+](#)



Pe?nicu zagrijati na 180 stupnjeva i pripremiti kalup za muffine i 12 košarica. Toliko ?ete dobiti muffina.

Pomiješati sve suhe sastojke. Mokre sastojke – jogurt, ulje i jaja izmiksati da se spoje. Ja sam sve ru?no radila tako da vam nije potreban mikser.

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

U suhe sastojke dodati tekuće i lagano špatulom miješati.
Dok još nije skroz povezano dodajte na komadiće narezane šljive i špatulom ih umiješajte.



Ne treba jako miješati, dovoljno je da se svi sastojci povezu.

Puniti košarice $\frac{3}{4}$ i peći cca 20 minuta. Probajte čačalicom da li je pečeno. Izvana moraju biti zlatno žuti.



Krema je vrlo jednostavna za napraviti. Dolcela puding od vanilije skuhate po uputama na vrećici i ohladite ga.

Kad je ohlađen, u mikser staviti 200 ml Dolcela biljnog vrhnja za šlag 5+ i miksajte zajedno dok se ne povežu i stvore vrstu kremu.

Ja sam kremu stavila u vrećicu za ukrašavanje sa Wilton M1 nastavkom i ukasila muffine.

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

Za dodatni ukras tu su kriške šljiva koje sam premazala bijelom čokoladom. I to je to :) Muffini su jako sočni, mogu u zatvorenoj kutiji biti 2-3 dana i još uvijek su odlični. Naravno, možete i izostaviti kremu te napraviti samo muffine.



Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

