

Brzi božićni čokoladni muffini s kremom od vanilije

Ideja za vaš slatki, blagdanski stol! Isprobajte mini muffine s ukusnom kremom od vanilije!

Sastojci:

Mini muffini:

- 1 jaje
- 120 g oštrog brašna
- 10 g kakaa u prahu
- 1 žličica praška za pecivo
- 100 g šećera
- 1 vanilin šećer
- prstohvat soli
- 100 ml mlake vode
- 60 ml ulja

Krema od vanilije:

- 250 ml mlijeka
- 80 g šećera
- 1 puding od vanilije
- 100 ml slatkog vrhnja

Priprema: Jaja izmiksajte sa šećerom pa dodajte vodu i ulje. Dodajte suhe sastojke – brašno, prašak za pecivo, kakao u prahu i sol pa lijepo sjedinite sve sastojke.

U Zenker kalup za mini muffine rasporedite košarice za muffine pa ravnomjerno rasporedite pripremljenu smjesu. Muffine pecite 5 minuta na 180°C. s obzirom na to da su jako mali, brzo će biti pečeni pa ih svakako nakon 5 minuta provjerite. Ako se prepreku bit će suhi. Za pripremu kreme puding skuhajte u mlijeku prema uputama na vrećici, uz dodatak šećera. Puding premjestite u zdjelu za miksanje, prekrijte vrh prozirnom folijom i ostavite da se ohladi na sobnoj temperaturi. Ohlađeni puding izmiksajte s tučenim slatkim vrhnjem. Ako želite, u kremu možete dodati i malo

zelene, prehrambene boje.

Kremu stavite u Zenker vrećicu za dekoriranje sa zvjezdastim nastavkom i nanesite malo kreme na svaki muffin. Cupcakes kolačiće dodatno ukasite šarenim mrvicama.

Jannette Razum

Slatki svijet torti i kolača

WEB: www.slatkisvijet.com

Facebook: [Slatki svijet](#)