Čoko Cupcakes



Ma ja ne znam šta bih rekla za ove Cupcakes . Jednom mi je jedna poznanica dala recept za muffins, a ja sam ih pretvorila u Cupcakes . Sve je tako čoko ,čoko ,čokoladnooo . Mislim da su ovi Cupcakes prava stvar za sve ljubotelje čokolade .

SASTOJCI :

TOPPING :

500 ml . slatkog vrhnja

300 g . čokolade za kuhanje

BISKVIT ZA MUFFINS :

100 ml . ulja

1 jaje

250 ml . mlijeka

250 g . brašna

1 vanilien šećer

1 prašak za pecivo

2 žlice kakaa (gorki za kolače)

200 g . sitno nasjeckane čokolade za kuhanje

1 malu žličicu sode bikarbone (bez aluminija)

150-170 g šećera (ovisi koliko slatko volite)

PRIPREMA TOPPINGA :

1 . na štednjak staviti slatko vrhnje da se dobro zagrije , treba da bude vruće ali ne smije da prokuha . Zatim ugasiti štednjak te dodati čokoladu i miješati dok se u potpunosti ne otopi čokolada .

2 . ostaviti da se ohladi a zatim staviti u hladnjak najbolje preko noći …

PRIPREMA MUFFINA :

1 . zagrijati dobro pećnicu na 180 stupnjeva …

2 . čokoladu što sitnije izrezati …

3 . staviti sve suhe sastojke u posudu te ih izmješati a zatim dodati sve mokre sastojke i dobro sjediniti …

4 . staviti papiriče za muffine u kalupe a zatim ih napuniti malo više od polovice …

5 . staviti ih u predhodnu zagrijanu pećnicu te peći oko 15 – 20 minuta …

6 . provjeriti čačkalicom dali su muffini gotovi , kad zabodete čačkalicu u sredinu te je izvadite ona treba biti u potpunosti čista a ako ostane tijesta na čačkalici vratite muffine opet na koju minutu u pećnicu …

7 . ostaviti muffins da se u potpunosti ohlade kako bi mogli staviti topping na njih …

8 . topping izvaditi iz hladnjaka te ga dobro izmiksati da nastane fini kremasti topping …

9 . napuniti vrećicu za ukrašavanje te ih ukrašavati od ruba

prema sredini …

10 . po želji može se staviti ukrasne kuglice , zvijezdice itd …







Ako vam se sviđaju recepti sa mog bloga možete se besplatno preplatiti

na moj YouTube kanal … hvala na povjerenju vaša Meri