

SNICKERS CUPCAKES

za 4 šoljice od 100 ml

Sastojci:

za testo

50 g brašna

20 g šećera

1 kašika kakaa (običnog, gorkog)

1/2 kašičice praška za pecivo

1 jaje

30 ml mleka

30 ml ulja

za punjenje

80 g šećera

60 ml mleka

malo vode

30 g pečenog, slanog, blago izlomljenog kikirikija

Postupak:

1. Od šećera i mleka pripremiti karamel.

Za početnike - ima više načina za pripremu karamela, evo detaljnijih objašnjenja za postupak koji sam koristila ovog puta. 80 g šećera sipati u manju šerpu sa debljim dnom i na jačoj vatri pustiti da se istopi do svetlo braon boje. Kad je veći deo šećera dostigao tu fazu, ali na sredini šerpe vidite da ima još malo neotopljenog šećera, izmaknite šerpu sa ringle, pa kružnim naginjanjem, kao da razlivate palačinku, pomozite ostatku šećera da se otopi. Ovo radimo zato što šećer, ako ga čekamo da se u potpunosti otopi na ringli, uz malo nepažnje može da pregori čak i nakon skidanja šerpe sa vatre. Nakon što se sav šećer istopio, a dok šerpu držimo nagnutu od sebe, dodati jednu-dve kašike vode, i sačekati da prođe prva, burna reakcija. Tačka topljenja šećera je negde oko 180°C i svaka tečnost u dodiru sa njim momentalno počinje da vri i prska. Zato smo namerno prvo sipali malčice vode, jer bi mleko moglo da iskipi ili čak i zagori. Ovde ide malo mleka, pa neće da kipi, ali moglo bi, da ga je više ili ako je šerpa baš mala. Sad tek nalijemo mleko, i vratimo sve na najtišu moguću vatru. Neka vas ne brine što će se karamel isprva pretvoriti u lepljivu grudvu koja štrči iz ono malo mleka, samo kuvajte na tihoj vatri i promešajte povremeno, i na kraju će se sve u potpunosti rastopiti. Ako vam deluje da ima sitnih mrvica nakon što se sve otopi, procedite dobijeni mlečni karamel kroz cediljku za čaj.

Ostaviti ga da se malo ohladi, pa umešati 30 g pečenog, slanog kikirikija.

2. Dok se karamel hladi, pripremiti testo. U činiju sipati brašno, šećer, kakao i prašak za pecivo, promešati viljuškom. Dodati jedno celo jaje, 30 ml mleka i 30 ml ulja, i sve dobro izmešati da bude glatko, bez grudvica. Dobijenom smesom puniti do pola četiri keramičke šoljice (moje su od 100 ml, i taman su za ovu meru testa). Staviti ih u mikrotalasnu na 3 minuta i 750 W.

3. Kad se testo malo prohladi, manjim oštrom nožem izdubiti kupaste rupe u sredini, pa u njih sipati karamel sa kikirikijem. Poslužiti odmah.

Izvor:

<http://www.proverenirecepti.com/2013/12/snickers-cupcakes.html>