

Knjiški Moljac u špajzu

<http://moljacuspajuzu.blogspot.com/>

...

Cupcakes od jabuka sa orasima



Sastojci:

18 komada

80 g mekog maslaca

280 g šećera

240 g brašna

1 kašika praška za pecivo

prstohvat soli

1 kašičica cimeta

2 jaja

240 ml mleka

2 jabuke

50 g iseckanih oraha

600 g šećera u prahu

100 g mekog maslaca

250 g krem sira

malo cimeta

18 polovina jezgra oraha za dekoraciju.

1. Izmiksirati maslac, šećer, brašno, prašak za pecivo, so i cimet. Testo treba da dobije konzistenciju peska.
2. Jaja pomešati sa mlekom i polako dodavati testu, mešati dok se ne stvori ujednačeno testo.
3. Oljuštiti i očistiti jabuke. Isesckati na male kockice (1cm velike).

4. Orahe iseckati i sa jabukama polako dodati testu, sve dobro promešati.
5. U kalup za mafine poređajte 18 korpica, rernu na 180°C zagrejati. Sa dve kašike smesu vaditi i ravnomerno resporediti u sve kalupe. Peći 20 minuta, pa ih ostaviti da se ohlade.
6. Za kremu šećer u prahu i maslac mutiti na najjačoj brzini dok ne postane konzistencija peska. Na kraju dodati krem sir na niskoj brzini i mutiti dok se ne sjedine.
7. Sa običnim nožem dekorisati kolače i posuti sa malo cimeta. Na kraju dodati polovine jezgra oraha za dekoraciju.