

Unicorn cupcakes

Cupcakes od šargarepe i oraħa, sa neodoljivom unicorn dekoracijom.

12 komada



Jednostavno



Vreme pripreme 40 Min.



Sastojci:

Sastojci:

- 3 jaja (manja)
- 100 ml ulja
- 100 g šećera od kokosa
- 10 ml Dr. Oetker Arome vanila
- 125 g brašna
- 3 g Dr. Oetker Praška za pecivo
- 2 g soli
- 1 g cimeta u prahu
- 0,5 kašičice đumbira
- muskatni oraščić na vrh kašičice
- 100 g šargarepe rendane (2 srednje)
- 70 g mleveni orasi
- 0,5 pakovanja Dr. Oetker Šlag krem sa ukusom slatke pavlake
- 2 ml Dr. Oetker Boje za kolače crvene
- 1 pakovanje Dr. Oetker Unicorn Mix Dekoracija

- 1 Zagrejte rernu na 175 stepeni. Umutite u većoj posudi jaja, ulje, šećer i aromu vanile mikserom. Dodajte brašno, prašak za pecivo, so, cimet, đumbir i muskatni oraščić i dobro umutite. Zatim dodajte izrendanu šargarepu i oraħe i spatulom sjedinite. Postavite papirne korpice u pleh za mafine i izlite po 55 g smese u svaku korpicu. Pecite 20 minuta dok čačkalica koju probodete u sredinu mafina ne izađe suva.
- 2 Umutite hladno mleko sa šlag kremom dok ne postane čvrsta (par minuta) pa dodajte crvenu boju i sjedinite smesu spatulom. Napunite špric za filovanje smesom i ukasite cupcake-ove kada se malo prohlade. Ukasite jednorog mix dekoracijom i poslužite.