

Oreo® cupcakesi

Čokoladni muffini s hrskavim keksima Oreo® i kremom

oko 12 komada    uspijeva lako do 40 Min.



Sastojci:

Za kalup za muffine:

12 papirnatih košarica

Muffini:

1 pakiranje Dr. Oetker

Čokoladnih muffina

2 jaja (veličine M)

75 ml vode

125 ml ulja

24 Oreo® keksa (oko 265 g)

Krema:

8 Oreo® keksa (oko 90 g)

300 g vrhnja za šlag (hladnog)

1 omot Dr. Oetker Kremfixa

1 omot Dr. Oetker Vanilin šećera

1 Priprema:

Posložite 12 papirnatih kalupa na pladanj. Zagrijte pećnicu.

Električna pećnica 180 °C

Pećnica na vrući zrak 160 °C

2 Muffini:

Mješavinu za tijesto uspite u posudu za miješanje. Dodajte jaja, vodu i ulje te uz pomoć metlice izradite glatko tijesto. Izmrvite Oreo® kekse i umiješajte ih zajedno s komadićima čokolade u smjesu. Nakon toga po kalupima za muffine raspodijelite smjesu. Kalup stavite na rešetku u pećnicu.

Vrijeme pečenja: oko 25 Minute

Muffine izvadite iz kalupa i ostavite na kuhinjskoj rešetki da se ohlade.



3 Krema:

Odvojite tri keksa, podijelite svakog na četiri dijela, a ostatak izmrвите. Čvrsto istucite vrhnje za šlag s Kremfixom i vanilin šećerom. Umiješajte mrvice keksa. Šlag raspodijelite žlicom po muffinima i ukasite četvrtinama keksa. Do konzumacije držite na hladnom.

Tip from the Test Kitchen

- Krema se može nanijeti i vrećicom za ukrašavanje s velikim okruglim nastavkom.

