

RECEPT

# Mickey Mouse cupcakes s nátierkou Nutella®

Jednoduché

50 Min.



## INGREDIENCIE

### NA 6 PORCIÍ

- 130 g prémiovej hladkej múky
- 1 lyžička kypriaceho prášku do pečiva
- 50 g bieleho jogurtu
- 50 ml plnotučného mlieka
- 150 g cukru
- 50 g masla
- 1 vajce
- 50 g nesladeného kakaa
- 90 g nátierky Nutella® (15 g/porcia)
- cukrové ozdoby a minisušienky



Na prípravu tohto lahodného receptu stačí len 15 g nátierky Nutella® na jednu porciu!

## POSTUP

**1**

V mise zmiešame všetky tekuté suroviny. V druhej mise zmiešame všetky sypké suroviny. Potom obe zmesi postupne zmiešame dohromady.

**2**

Cestom naplníme formy a potom pečieme približne 20-minút pri 180 °C. Špajdlou skontrolujeme, či sú prepečené. Po vychladnutí môžeme začať so zdobením.

**3**

90 g-nátierky Nutella® rozpustíme vo vodnom kúpeli a-potom ňou pomocou zdobiaceho vrecúška cupcakes ozdobíme.

**4**

Dozobíme cukrovými ozdobami a-minisušienkami.