

okoladne korpice



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Za korpice:

- **120 g** maslaca
- **100 g** šećera u prahu
- **200 g** čokolade za kuvanje

Za dekoraciju

- **60 g** maslaca
- **60 g** otopljene čokolade

Za punjenje:

- **po želji** višnje, lešnik, badem, orah, kikiriki

Priprema

Na tihoj vatri otopiti maslac, pa dodati šećer u prahu i izlomljenu čokoladu. Mešati dok se čokolada ne istopi i sastojci sjedine. Puniti male papirne korpice do pola, pa staviti po želji višnje (mogu da budu iz slatka, likera ili sveže), lešnik itd... pa dopuniti korpice sa još smese. Ostaviti da se ohlade i stegnu.

Umutiti maslac sa otopljenom čokoladom, pa ukasiti čokoladne korpice. Ostaviti na hladno do posluženja.

Savet