

Korpice (3)



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** brašna
- **125 g** margarina
- **75 g** šećera
- **2** žumanceta
- **1 šolja (1 dl)** mleka
- **1** limun (rendana korica)

Za nadev:

- **4** belanceta
- **150 g** šećera u prahu
- **75 g** mlevenih oraha
- **1 kesica** vanilin šećera

Priprema

Sve ovo dobro izmešati. Stavimo u frižideru, da odstoji dok pripremamo kalupe. Svaki kalup namažemo istopljenim margarinom. Zatim od testa odvajamo male kuglice (velicine oraha) i oblažemo modlice-po dnu i sa strane. Nadev: Ulupati cvrst sneg od 4 belanetca, dodati 150 g šećera u prahu, 75 g mlevenih oraha, i 1 kesicu vanilin šećera. Ovim nadevom napuniti korpice. Odozgo može da se stavi i neko voće. Peci na umerenoj vatri-na 180 C oko 15 minuta.

Savet

Ja sam punila korpice i sa džemom i keksom koliko kašika džema toliko kašika keksa isto su korpice veoma ukusne....