

Vocne korpice



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Korpice:

- **400 g** brašna
- **200 g** margarina
- 2 srednja jajeta
- **100 g** šećera
- **1** prsohvatsoli

Fil:

- **1** mleka
- **3** pudinkaukus slatke pavlake
- **6** kašike šećera
- 1 vanilin šećer
- **250 g** margarina
- **150 g** šećera u prahu

Voce:

- 2 kuvija
- 2 banane
- jagode
- trešnje
- 2 pomorandže

Priprema

Umututi margarin, jaja, šećer i so. Dodati malo brašna još malo mutiti. Sa ostatkom brašna zamesiti testo. Ostaviti da odstoji u frižideru 30 minuta. Razviti testo oklagijom, i čašom praviti oblike. Uzmite pleh za mafine okrenete ga sa suprotne strane (ispupčen deo) i na njega oblikovati korpice. Korpice peci na 180 C 20 minuta. Kada su gotove izvaditi iz rerne i sačekati da se ohlade, da ne bi pukle.

Fil skuvati puding u litar mleka sa šećerom i vanilin šećerom, sačekati da se ohladi i spojiti sa umućenim margarinom i šećerom u prahu.

Puniti korpice sa filom i ukrasavati sa željenim vocem.

Ostaviti korpice da se ohlade u frižideru, i za jedno tri sata spremne su za služenje. Korpice imaju ukus keksa, još ih fil natopi i nimalo nisu tvrde.

Savet

Uživajte! :)