

## ***Mojsa korpice***



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 200 g cokolade za kuhanje
- 100 g eurokrema
- 250 g margarina
- 200 g prženog, ne slanog, mlevenog kikirikija
- 2 kašike mlevemog keksa
- korpice
- prženi, ne slani kikiriki za dekoraciju

### **Priprema**

U šerpi srednje velicine istopiti margarin sa cokoladom. U to dodati eurokrem i dobro izmešati.

Skloniti sa vatre i dodati kikiriki i keks. Smesu ujednaciti i ostaviti malo da se ohladi.

Kašikom puniti korpice i svaku ukrasiti celim kikirikijem. Korpice trebaju da odstoje 12h na hladnom (ako deca to dozvole).

**NAPOMENA:** Umesto kikirikija možete koristiti lešnike, bademe ili orahe, ko šta voli.