okoladne korpice (6)

težina: **srednje**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **400 g**brašna
- **250 g**margarina
- **8 kašika**šecera u prahu
- **4** žumanca

Fil:

- **4**jaja
- **300 g**šecera u prahu
- **200 g**cokolade
- **150 g**margarina

Priprema

Penasto umutiti margarin sa šecerom u prahu pa dodati žumanca. Sve dobro umutiti pa dodati brašno i zamesiti testo. Namastiti kalupe za korpice pa ih puniti testom. U sredini malo izdubiti da se mogu filovati. Poreati kalupe na pleh i peci na 200 stepeni oko 15 minuta.

Jaja umutiti sa šecerom u prahu. Kuvati na pari dok se ne zgusne. U to dodati 200g cokolade. Skuvan fil ostaviti da se ohladi. Izmutiti magarin, dodati ohlaen fil i sve dobro umutiti. Puniti korpice filom. Ukrasiti mlevenim orasima.

Savet