

# *Korpice sa cokoladom i malinama*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1 pakovanjelisnatog testa**
- **150 g cokolade**
- **250 g malina**
- **1 jaje**
- **malomleka**

## **Priprema**

Razvuci lisnato testo, pa cašom vaditi krugove. Zatim postaviti jedan niz krugova u pleh, a od preostalih manjom cašicom vaditi sredinu i staviti preko vecih krugova. Lagano pritisnuti prstima kako bi se zlepili. Umucenim jajetom premazati korpice, i viljuškom bocnuti sredinu, kako ne bi rasla, (treba da rastu samo manji krugovi). Peci u prethodno zagrejanoj rerni na 180 C oko 20 minuta.

Istopiti cokoladu sa malo mleka, pa sipati u sredinu korpica. Na kraju korpice puniti malinama. Prijatno!

## **Savet**

Umesto malina možete koristiti bilo koje voće po želji.