

Korpice sa cokoladom i malinama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovan**jelisnatog testa
- **150 g**cokolade
- **250 g**malina
- **1**jaje
- **malom**leka

Priprema

Razvuci lisnato testo, pa čašom vaditi krugove. Zatim postaviti jedan niz krugova u pleh, a od preostalih manjom čašicom vaditi sredinu i staviti preko većih krugova. Lagano pritisnuti prstima kako bi se zalepili. Umucenim jajetom premazati korpice, i viljuškom bocnuti sredinu, kako ne bi rasla, (treba da rastu samo manji krugovi). Peci u prethodno zagrejanjoj 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 voe po želji.