

Cvetne korpice



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za testo:

- **125 ml** vrele vode
- **125 ml** ulja
- **400 g** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **2 kašike** prah šećera

Fil I:

- **1** belance
- **50 g** šećera
- **50 g** oraha

Fil II:

- **po želji** pekmez od šljiva

Priprema

Brašno izmešati sa šećerom i praškom za pecivo. Vrelu vodu i ulje izmešati i uliti u brašno. Umesiti testo koje ne sme biti tvrdo. Razvuci i modlom u obliku cveta vaditi oblike. Od ove mere dobije se 24 cveta.

Fil: Umutiti belance sa šećerom i u to umešati mlevene orahe.

Svaki cvet staviti u kalup za mafine i na njega staviti kašičicu fila. Peci na 180C da se uhvati korica pa dodati na svaki malo pekmeza od šljiva. Vratiti u rernu i peci da blago porumene. Posuti prah šećerom.

Savet