Ganaš korpice



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Korpice:

- **125 g**margarina
- **1 šolja**prah šecera
- **2,5 šolje**brašna
- **1**jaje

Ganaš fil:

- **200 ml**slatke pavlake
- **200 g**cokolade za kuvanje

Priprema

Korpice: Margarin umutiti penasto sa prah šecerom, zatim dodati brašno i jaje pa sve dobro umesiti. Od umešenog testa oblikovati kuglice pa ih utisnuti u podmazan pleh za mafine i oblikovati korpice, testo malo izbockati nožem ili viljuškom. Peci na 180 stepeni 10-15 minuta. Peceno testo ostaviti da se ohladi.

Ganaš fil: Pavlaku zagrejati na laganoj vatri, skloniti sa šporeta, dodati cokoladu i mešati dok se cokolada ne otopi. Ostaviti u frižider 1-2h da se stegne zatim umutiti mikserom.

Špric napuniti pripremljenim filom, puniti ohlaene korpice i ukrasiti po želji.

Savet