

Posne medene korpice



Sastojci

Za testo:

- 250 ml mineralne gazirane vode
- 130 g šecera
- 50 g meda
- 10 g sode bikarbone
- 2,5 g cimeta (pola kesice)
- 20 ml ulja
- 200 g brašna (tip 400)

Za preliv:

- 50 g cokolade za kuvanje (posna)
- 20 g margarina
- 20 ml ulja (2 kašike)

Za posipanje:

- 30 g iseckanog prepečenog lešnika

Ostalo:

- 60 komada papirnih korpica za pečenje

Priprema

Postupak pripreme: U posudu za mучenje sipati 250 ml mineralne gazirane vode, 130 g šecera, 50 g meda, 20

ml ulja, 2,5 g cimeta, 10 g sode bikarbone i 200 g brašna, postepeno dodavati uz mucenje mikserom 2 minuta.

Zatim korpice poreati na pleh za pecenje i u korpice sipati testo, ali ne puniti do vrha, vec samo polovinu korpice, a ostatak je potreban da bi testo naraslo.

Korpice peci 12 minuta u predhodno zagrejanj rerni na 185 C.

Kada su pecene izvaditi iz rerne, preliti svaku posebno otopljenom cokoladom (50 g cokolade, 20 g margarina i 20 ml ulja), a zatim posuti seckanim prepecenim lešnikom 30 g.

Vreme pripreme: 25 minuta. Ukupno 60 komada.