

Vocne korpice



Sastojci

Testo za korpice (24 kom):

- 1 šolja oštrog brašna
- 1/4 šolje ledene vode
- 1/2 ravne kafene kašike so
- 1 kafena kašicica šecera
- 120 g margarin

Krem od pudinga:

- 1 kesica pudinga od vanile
- 5 kašika šecera
- 2 kašike puter
- 1 kesica šlaga
- 600 ml mleka (za šlag i puding)

Priprema

Ohlaeni margarin usitnimo sa viljuškom, pomešamo sa solju i šecerom, brašnom i ledenom vodom, kratko premesimo na pobrašnjennoj podlozi. Upakujemo u foliju i ostavimo da se ohladi oko 20 minuta u frižideru.

Testo potom rastanjimo oklagijom na oko 4 mm debljine i vecom cašom isecamo od testa krugove, koji su malo širi od zadnje strane kalupa za maffine. Jednu stranu testa premažemo vodom, pa umocimo u kristal šecer.

Testo prebacimo preko obrnutog kalupa za mafinn sa šecernom stranom na gore.

Korpice pecemo na 180 C dok ne poprime blagu boju karamela oko 10-15 minuta.

Puding skuvamo po uputstvu. U ohlaeni puding dodamo umucen puter i umucen šlag.

Korpice napunimo filom na koji nareamo sezonsko voće po želji.