Vocne korpice



Sastojci

Potrebno je:

- 100 g butera
- 75 g šecera
- sok od 1/2 limuna
- na vrh noža soli
- 2 kašike vode

Nadev:

- puding od vanile
- šlag
- sezonsko voce

Priprema

Pomešati šecer sa limunom i solju, pa dodati u posudu sa brašnom i buterom i zamesiti testo, pa ga ostaviti na hladnom da se odmara 1 sat. Potom ga razviti u koru debljine malog prsta, pa cašom za vodu vaditi pogacice i oblagati limene kalupe. Peci na umerenoj temperaturi da porumene. Izvaditi ih iz pecnice, ohladiti ih pa ih vaditi iz kalupa i porecati na tanjir za služenje. U svaku korpicu sipati po 2 kašike pudinga od vanile, ukrasiti šlagom i staviti komadice sezonskog voca, može grože, jagoda, malina.