

Korpice



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za tijesto:

- **250 g**šecera
- **250 g**margarina
- **4**žumanca
- **1 šolja od kafemlijeka**
- **1**prašak za pecivo
- **750 g**brašna

Fil:

- **4**bjelanca
- **200 g**šecera
- **300 g**mljevenih oraha

Priprema

Margarin, žumanca i šecer umutiti, dodati šoljicu mlijeka, brašno s praškom za pecivo i napraviti tijesto.

Napravljeno tijesto.

Puniti modlice tijestom.

Dobro umutiti bjelanca sa šećerom i dodati mljevene orahe. Puniti modlice.

Peci na 200 stepeni oko 15 minuta. Kad se malo prohlade, vaditi ih iz modlica, uvaljati u prah šećer.

Savet

Ljepše su kad odstoje.