

Poslasticarske korpice



težina: **lako**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Testo:

- **200 g** masti ili margarina
- **80 g** prah šećera
- 2 jajeta
- **1/2 kašičice** praška za pecivo
- **500 g** brašna

Fil:

- **150 g** mlevenog keksa
- **100 g** mlevenih oraha
- **20 kašika** prah šećera
- **200-250 ml** mleka
- **1 kašika** rumuna

Glazura:

- **100 g** čokolade
- **100 g** margarina

Priprema

Od gore navedenih sastojaka umesi glatko testo srednje mekoce i oblikuj u metalne korpice. Peci na 180 C.

Mleveni keks, orahe, prah secer i rum zamesiti sa hladno mleko. Ovim filom puniti pecene i ohladjene korpice.

Rastopiti cokoladu i margarin i premazati napunjene korpice. PRIJATNO!

Savet