

## oko-medene korpice



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **25** min

### Sastojci

#### Za korpice:

- **250 ml** gazirane vode
- **130 g** šecera
- **50 g** meda
- **10 g** sode bikarbone
- **2,5 g (1/2 kesice)** cimeta
- **20 ml** ulje
- **200 g** brašna
- **50 g** čokolade za kuhanje
- **20 g** margarina
- **1 kašika** ulja
- **30 g** prepečenog seckanog lešnika
- **po potrebi** papirne korpice za pečenje

### Priprema

U posudu za miješanje 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 miješanje mikserom 2 minuta. Zatim korpice poreati na pleh za pečenje i u korpice sipati testo, ali ne puniti do vrha, već samo polovinu korpice, a ostatak je potreban da bi testo naraslo. Korpice peći 12 minuta u predhodno zagrijanoj rerni na 185 C. Kada su pečene izvaditi iz rerne, preliti svaku posebno otopljenom čokoladom (50 g čokolade, 20 g margarina i 1 kašika ulja), a zatim posuti seckanim prepečenim lešnikom 30 g.

### Savet