

okoladne korpice



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Za korpice:

- **120 g**maslaca
- **100 g**šecera u prahu
- **200 g**cokolade za kuvanje

Za dekoraciju

- **60 g**maslaca
- **60** gotopljene cokolade

Za punjenje:

- **po želji**višnje,lešnik,badem,orah,kikiriki

Priprema

Na tihoj vatri otopiti maslac, pa dodati šefer u prahu i izlomljenu cokoladu. Mešati dok se cokolada ne istopi i sastojci sjedine. Puniti male papirne korpice do pola, pa staviti po želji višnje (mogu da budu iz slatka, likera ili sveže), lešnik itd... pa dopuniti korpice sa još smese. Ostaviti da se ohlade i stegnu.

Umutiti maslac sa otopljenom cokoladom, pa ukrasiti cokoladne korpice. Ostaviti na hladno do posluženja.

Savet