

Vocne korpice (4)



težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za korpice:

- **250 g** margarina
- **125 g** prah šećera
- **50 g** mlevenih oraha
- **oko 500 g** brašna

Za punjenje korpica:

- **2** kivija
- **1 manja konzerva** ananasa
- **50 g** sveže maline
- **2 kesice** preliv za kolace

Priprema

Umesiti smesu za korpice. Oklagijom razvuci testo na oko 1 cm. Mora malo deblje da bude. Onda cašom vaditi krugove i staviti u modle za korpice, koje su prethodno namazane uljem i pobrašnjene. Ko nema modle može i metalni pleh za mafine. Okrene se napocke pobrašni i stavlja se krug od testa. Korpice peci oko 10 minuta na 180 C. Gotove ostaviti malo da odstoje, pa ih lagano vaditi.

Sitno iseckati voće i puniti korpice i preliter ih otopljenim, po uputstvu sa kesice, prelivom za kolace. Preliv mora da bude mlak, da se korpice ne bi raspale i voće dobro oceeno.

Savet