Vocne korpice



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Korpice:

- **400 g**brašna
- **200 g**margarina
- **2**srednja jajeta
- **100 g**šecera
- **1 prsohvat**soli

Fil:

- **1 l**mleka
- **3 pudinga**ukus slatke pavlake
- **6 kašike**šecera
- **1**vanilin šecer
- **250 g**margarina
- **150 g**šecera u prahu

Voce:

- **2** kuvija
- **2** banane
- jagode
- trešnje
- **2** pomorandže

Priprema

Umututi margarin, jaja, šecer i so. Dodati malo brašna još malo mutiti. Sa ostatkom brašna zamesiti testo. Ostaviti da odstoji u frižideru 30 minuta. Razviti testo oklagijom, i cašom praviti oblike. Uzmete pleh za mafine okrenete ga sa suprotne strane (ispupcen deo) i na njega oblikovati korpice. Korpice peci na 180 C 20 minuta. Kada su gotove izvaditi iz rerne i sacekati da se ohlade, da ne bi pukle.

Fil skuvati puding u litar mleka sa šecerom i vanilin šecerom, sacekati da se ohladi i spojiti sa umucenim margarinom i šecerom u prahu.

Puniti korpice sa filom i ukrasavati sa željenim vocem.

Ostaviti korpice da se ohlade u frižideru, i za jedno tri sata spremne su za služenje. Korpice imaju ukus keksa, još ih fil natopi i nimalo nisu tvrde.

Savet

Uzivajte! :)