

## *okoladne korpice u oblandi*



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1** listoblande
- **400 g**Menaž cokolade
- **250 g**maslaca
- **1**jaje
- **100 g**šecera u prahu

#### **i još**

- **200 g**vočnog mix-a
- (jagoda, malina, kupina, višnja)
- **12 kom**cokoladnih štapica

### **Priprema**

List oblande staviti u vlažnu krpu da omekša, isjeci ga na 12 jednakih dijelova i staviti u kalupe za mafini.

U šerpicu staviti maslac, šećer u prahu i cokoladu da se istope na tihoj vatri i na kraju dodati jaje. Sve dobro sjediniti.

Puniti vec pripremljene korpice, dodati voce i dekorisati cokoladnim štapicima.

Ostaviti na sobnoj temperaturi da se ohlade i onda poslužiti.

**PRIJATNO!**

**Savet**