

## *oko keks korpice*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **500 g** brašna
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **200 g** šecera u prahu
- **1 kesica** vanilin šecera
- 2 jajeta
- **200-250 g** margarina

#### **Za fil:**

- **400 ml** slatke pavlake
- **200 g** cokolade
- **4-5 kašikam** levenog keksa ili plazme

### **Priprema**

Korpice: Izmešati brašno, prašak za pecivo, šecer, vanil šecer, 1 jaje i 1 žumance i rastopljeni margarin. Razvuci testo na debljinu od 3 mm. Modlicom u obliku cveta vaditi testo i reati u odgovarajući kalup za mafine. Pecite 10 minuta na 190°C. Sredina cveta će narasti, pa je utisnite nazad kako bi formirali korpicu. Vratite tempsiju nazad u rernu i pecite još malo. Pazite da ne preterate, jer će biti tvrde.

Fil: 200 ml slatke pavlake skuvati, paziti da ne provri. okoladu izlomiti, pa prelitи pavlakom i mešati da se rastopi. Ostaviti da se ohladi. Drugih 200 ml pavlake umutiti, dodati mlevenu plazmu i na kraju polako umešati cokoladni fil. Špricem filovati ohlaene korpice.

## **Savet**

Sve sam u žurbi radila i jako mi je žao što nisam stigla da slikam postupak. Ne možete pogrešiti, sve je jako jednostavno, samo što sam se ja raspisala, pokušala sam da detaljno sve opisem. Evo i sad žurim s pisanjem, pa ako sam nešto izostavila, slobodno pitajte. Naravno, fil možete praviti po želji :)