

Korn fleks korpice

Sastojci

Potrebno je:

- 200 g korn fleksa
- 100 g čokolade za kuvanje
- 2 supene kašike kakaoa
- 2 supene kašike šećera
- 2 supene kašike meda
- 125 g margarina

Priprema

Sve sastojke izuzev korn fleks-a i čokolade sjediniti, to topiti i mešati na šporetu nekih par minuta, dok se svi sastojci ne otope i ne sjedine i smesa postane tecnog karaktera.

U tako otopljenu masu dodajemo čokoladi i topimo dalje, kada su svi sastojci sjedinjeni, sklanjamo sa ringle. Tokom otapanja svih sastojaka, obavezno je mešanje da ne bi došlo do hvatanja korice na dnu šerpe.

Zatim, u tu smesu dodajemo korn fleks i mešamo dok korn fleks koji je žute boje ne postane braon ili crne zavisno od boje čokolade za kuvanje i kakaa. Kad su svi sastojci lepo sjedinjeni i izmešani, polako malom kašičicom punimo korpice i ostavljamo na stranu da se ohladi. Korpice punim smesom dok je jos mlaka.

U slučaju da dodje do stvrdnjavanje smese zbog vise vrsta šećera i margarina tu smesu vatimo na toplu ringlu, kako bi smesa koja se nalazi na korn fleksu bila lakša za rad. Nakon toga ostaviti da se ohladi 2-3h i poslužiti. Prijatno..

Recept je poslao Vojin iz Kruševca.