

## ***Integralne korpice***



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g** brašna
- **250 g** margarina
- **100 g** suncokreta
- **100 g** laneno seme
- **100 g** susama
- **1 kašičica** soli
- **150 ml** piva
- **50 ml** ulja

### **Priprema**

Dlanovima izmrviti margarin u brašno. Zatim dodati ulje, so i pomešane semenke. Sve lepo izmešati pa dodavati malo po malo piva. Mesiti testo i dodavati koliko je potrebno piva da se umesi lepo testo, ni mekano ni tvrdo.

Kidati male loptice od testa pa njima obložiti kalupe za korpice. Staviti korpice da se peku oko deset minuta na srednjoj temperaturi.

Kada se koprice ispeku izvaditi ih iz kalupa i ostaviti da se ohlade.

Napuniti korpice ruskom salatom ili nekim drugim slanim nadevom po želji. Idealno je kao hladno predjelo.

## **Savet**