

## *oko oranž korpice*



težina: **srednje**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

### **Sastojci**

#### **Korpice:**

- **1jaje**
- **100 gšecera**
- **100 gmasti ili margarina**
- **250 gbrašna**
- **30 mlmleka**
- **1/2 kašicice sode bikarbune**

#### **Fil:**

- **300 mlmleka**
- **1 kesica pudinga od cokolade**
- **125 gmargarina sa ukusom coko narandže**
- **50 gmlevenog keksa**
- **4 kašike šecera**
- **50 g cokolade**

#### **Dekoracija:**

- **1 narandža**
- **50 g cokolade**

### **Priprema**

Umutiti jaja i šecer, zatim dodati mast, mleko, brašno i sodu bikarbonu. Formirati loptu od testa pa je staviti u frižider 30 minuta. Nakon toga razviti tanko testo i modlicama vaditi krugove. Svakim krugom od testa obložiti kalupe za korpice. Staviti da se korpice peku oko deset minuta na 180 stepeni.

Staviti mleko i šecer da se kuva pa kada provri ukuvati puding. Ostaviti da se ohladi. Istopiti 50 gr cokolade pa gotove korpice umociti malo u tooljenu cokoladu pa odmah zatim u mleveni keks da se keks zalepi za cokoladu. Kada se puding ohladi sjediniti ga sa izmucenim coko margarinom, pa dodati mleveni keks. Staviti fil u špric za torte pa napuniti korpice.

Dekorisati komadicima narandže i cokolade.

### **Savet**