

Starinske korpice



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** masti
- **3 kašike** šecera
- **4** žumančeta
- **1** jaje
- **500 g** brašna
- **250 g** oraha
- **250 g** šecera
- **100 g** suvog groža
- **250 g** šecera u prahu

Priprema

Dobro umutiti 200 g masti i 3 kašike šecera. Dodati 4 žumanca, 1 celo jaje, 500 g brašna i sve dobro umesiti da se testo ujednaci.

Metalne modlice oblagati testom u tankom sloju, pa puniti filom. Fil: dobro umutiti 4 belanca, da se dobije cvrst sneg, dodati 250 g šecera, 250 g mlevenih oraha i 100 g suvog groža.

Peci na 150 stepeni oko 20 minuta (ili dok ne pocnu da dobijaju zlatno-žutu boju na krajevima). Pecene korpice prohladiti, pa uvaljati u šecer u prahu.

Savet

uvati u kartonskoj kutiji, ili metalnoj, jer u plastinim inijama ovlaže brzo i ne mogu dugo da stoje, a i nemaju tako lep ukus, kao kad stoje u drugoj vrsti kutije.