

Prhke Menaž korpice



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **300 g** brašna
- **180 g** maslaca
- **6 kašika** hladne vode
- **1** limun - rendana korica
- **1** prstohvat soli

Za fil:

- **po potrebi** džem od šljiva
- **50 g** čokolade

Priprema

Izrendati maslac, dodati koricu limuna, prstohvat soli i postepeno dodavati brašno. Sve pomešati viljuškom uz dodavanje vode. Ne mesiti puno rukama da se maslac ne otopi. Napraviti loptu i staviti u frižider minimum pola sata.

čokoladu otopiti na pari, dodato džem i izmešati.

Razvuci testo na radnoj površini i vaditi krugove precnika 10cm. Svaki staviti u kalup za mafin i oblikovati dno korpice. Izbockati viljuškom, napuniti džemom i od gore staviti ukrase od testa. Peci na 180C da blago porumeni. Po želji ohlaene posuti šećerom u prahu.

Savet