

## **Kašicice i korpice od lisnatog testa**



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Testo:**

- **1 pakovanje** lisnatog testa

#### **Za nadev:**

- **po potrebiajvara**
- **po potrebi** ala kajmaka
- **po potrebi** sitnih cvaraka
- **malo** soli

### **Priprema**

Razvuci tanko lisnato testo pa od prve polovine iseci male kvadrate i staviti ih u kalupe za mini projice i ispeci da malo porumene na 200'C. Pecene i ohlaene napuniti ajvarom i na vrh staviti zvezdicu kisele pavlake (sa špricem ili kašicicom), što sam kasnije uradila ali ne stigoh da slikam.

Drugu plocu lisnatog testa takoe razvuci tanko i staviti malu kašicicu na testo i tockicem za picu ili radlom iseci oko nje ostavljajuci po pola cm šire od kašicice jer ce se pri pecenju skupiti. Tako iseci celo testo. Okrajke možete iskoristiti da napravite još koju korpicu. Kašicice od testa preneti u pleh sa peki papirom i na njih staviti kašicice da bi se pri pecenju dobio nj. oblik. Peci na 200'C oko 15 minuta. Što više kašicica upotrebite brže ce ići pecenje.

Pecene i ohlaene kašicice puniti malo pošoljenim ala kajmakom. Odozgo posuti sa najsitnjim cvarcima. Naravno može i pecenim susamom i sl. Kao što i punjenja korpica i kašicica mogu biti razna, po želji.

Servirati na drvenoj dasci ili kao ja na staklenom podmetacu.

### **Savet**

Na jednom blogu sam videla ovu ideju za kašiice i oduševila se, zaista su efektne i originalne, a zajedno sa korpicama i raznim punjenjima i veoma ukusne i dekorativne.