

## ***Kornifleks korpice***



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **125 g** margarina
- **80 g** meda
- **50 g** šećera u prahu
- **100 g** mlevenih oraha
- **100 g** čokolade
- **125 g** kornifleks pahuljica

### **Priprema**

Na najnižoj temperaturi otopimo margarin. Dodamo med i ostavimo da se polako sjedini.

U ovu smesu dodamo šećer u prahu uz neprestano mešanje. Dodajemo mleveni orah i kockice čokolade. Mešamo dok se smesa ne otopi i si sastojci ne sjedine.

Kada je smesa ujednacena dodajemo kornifleks pahuljice, i mešamo da bi se one lepo uvaljale u čokoladnu smesu.

Sklonimo sa tingle. Kašicom vadimo smesu i stavljamo u male papirne korpice. Ostavimo da se korpice ohlade i smesa stegne.

### **Savet**

Ova poslastica se jako brzo pravi i veoma je zahvalna za iznenadne goste jer sve sastojke skoro uvek imamo u kući.