

Korpice sa pekmezom



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 250 g brašna
- 1 kašika šecera
- 1 kesica praška za pecivo
- 90 g margarina
- 50 g vode
- oko 400 g marmelade
- 2 jajeta
- 1 limun

Priprema

Jaja staviti u zdelu, umutiti, dodati vodu, sok od limuna, šecer pa potom dodati brašno, prašak za pecivo, korice od limuna i margarin. Umesiti pa razvuci koru, seci okrugle oblike, (ja sam ih sekla sa modlom, u obliku cveta, testo sam stavljala u kalup za mafine, punila pekmezom). Staviti preko marmeladu i ukrasiti trakicama od testa. Peci na 180°C, oko 20-30 minuta. Ovde možete koristiti marmeladu po izboru, a i punjenje po želji. Ja sam se odlucila za marmeladu od brusnica. Brusnice sam natopila u vodi, ostavila neko vreme da omekane, oscedila, sve samljela i skuvala do željene gustine, bez dodavanja šecera.

Savet