

Energetske korpice



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **70** govsenih pahuljica
- **40** gjecmenih pahuljica
- **30** gsirovog badema
- **30** gocišćenih pecenih pistaca
- **30** gsemenki suncokreta
- **50** gocišćenih urmi
- **30** gbrusnica
- **70** gcrne cokolade
- **130 ml**soka od pomorandže
- **1 kašik**akokosovog ulja

Fil:

- **400 g**kisele pavlake
- **30 g**šecera
- **2 kesice**vanil šecera
- **po potrebi**voce po izboru

Priprema

Kiselu pavlaku pomešati sa šecerom, vanil šecerom i ostaviti u frižider.

Pahuljice samleti u blenderu (ne u prah). Bademe i pistace usitniti blendiranjem do velicine semenki suncokreta.

Urme i brusnice sitno iseckati. ?okoladu iseckati tako da komadici ne budu krupniji od zrna graška. U posudu za mesanje staviti sve pripremljene suve sastojke dodati sok od pomorandže i otopljeno kokosovo ulje.

Rukama sve dobro izmesiti i sjediniti. U silikonske forme za mafine stavljati po 1/12 deo smese pa rukama dobro utapkati uzdižuci i deo smese uz ivice da se dobije oblik korpice. Peci u ugrijanoj rerni na 180 stepeni oko 15 minuta.

Kada se ohlade pazljivo ih izvaditi iz kalupa, puniti filom i dodati sveže voće po izboru, ja sam stavila maline.

Savet