

Korpice sa lešnikom i mlekom u prahu



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250** gmargarina
- **250** gmleka u prahu
- **300** gšecera
- **2** dlvode
- **300** gmlevenog keksa
- **150** gmlevenih lešnika
- **200** gbele cokolade
- **2** kašikeulja

I još...

- **12** komadapapirnih korpica

Priprema

U ciniju izmutite margarine i mleko u prahu. Vodu i šecer kuvajte na tihoj vatri 5 minuta pa tako vruce sipajte na margarine i mleko u prahu pa još malo mutite mikserom. Dodajte zatim 300 gr mlevenog keksa, mlevene lešnike i nastavite sa mucenjem. Stavite smesu u frižider da se stegne. Belu cokoladu I 2 kašike ulja istopite na pari. Papirne korpice stavite u kalup za mafine. U svaku korpicu sipajte po jednu kašiku topljene cokolade.

Od ohlaene smese pravite kuglice i stavite ih preko cokolade. Preko toga sipajte po jednu kašiku topljene cokolade. Pospite mlevenim lešnicima.

Savet