

Kikiriki korpice (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** mlevenog pecenog neslanog kikirikija
- **200 g** mlevenog plazma keksa
- **100 g** prah šecera
- **3 kašike** cokoladnog krema od kikirikija
- **2 kašike** kakaoa
- **1 kašika** ekstrakta vanile
- **po 50 g** bele i crne cokolade
- **24** papirne korpice

Priprema

U ciniju sipati sve sastojke sem cokolade. Rukama dobro izmešati sastojke da se lepo spoje.

Ja sam korpice stavila i kalupe za mini projice, a može se masa stavljati i direktno u kalupe.

Uzimati malo mase i puniti korpice, pritisnuti prstima masu da se poravna. Može se i nekom cašicom pritisnuti svaka korpica da bude ravna.

Ostatak mase sam stavila u kalup za trougao.

Rastopiti obe cokolade pa preliteri korpice i ukrasiti po želji. Ostaviti 2-3 sata na hladno da se stegnu pa ih služiti.

Savet

Korpice se lako prave i veoma su ukusne, posebno ljubiteljima kikirikija. Od ove smese mogu se praviti korpice, bombice, trouglovi, salame...