

Medene korpice



težina: **lako**

za: **50** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150 g** meda
- **100 g** šecera
- **100 g** margarina
- **3 kašikesusa** mame
- **80 g** goraha
- **50 g** suvog groža
- **100 g** kornfleksa
- **po potrebi** ulje

I još:

- **50** malih papirnih korpica

Priprema

Orahe iseckajte, a susam prepecite u suvom tiganju tek da malo požuti. U šerpu stavite šecer, med i margarin pa mešajte dok se sve ne rastopi.

Sklonite sud sa vatre i dodajte redom suvo grožje.

Dodajte seckane orahe.

Na kraju dodajte susam i kukuruzne pahuljice.

Promešajte lagano pa ostavite smesu da se malo prohladi.

Za to vreme papirne korpice premažite tanko uljem kako bi se kolac lako odvojio od papira prilikom konzumiranja. Pomocu dve kašicice vadite i rasporeujte po malo smese u svaku korpicu. Kada se desert rashladi i stegne poslužite ga.

Savet