

Punjene korpice

Sastojci

Za testo:

- 80 g masti
- 70 g šecera u prahu
- 1 jaje
- 200 g brašna
- 1 kesica cimeta

Za fil:

- 4 dl mleka
- 4-5 punih kašika brašna
- malo hladnog mleka
- 1/2 margarina (125 g)
- šecera u prahu (po ukusu)
- malo kakaoa ili istopljene cokolade
- slatko od višanja
- modlice u obliku korpica

Priprema

Pomešati 80 g masti, 70 g šecera u prahu, 1 jaje, 200 g brašna i 1 kesicu cimeta, pa od toga zamesiti testo. Zatim napraviti loptice od tog testa i oblikovati korpice na kalup i peci. Plehove ne treba mazati.

4 dl mleka staviti da vri. 4-5 kašika brašna izmešati sa malo hladnog mleka i to polako sipati u mleko koje je provrilo i mešati, dok ne bude gusto.

Ostaviti zatim da se ohladi, pa dodati u to 1/2 margarina i šecera u prahu po ukusu.

U polovinu tako pripremljenog fila staviti malo kakaoa ili istopljene cokolade.

Korpice od testa puniti prvo sa slatom od višanja, zatim sa filom u kome ima cokolade (braon fil) i na kraju staviti beli fil.

Filove puniti špicem.