

okoladne korpice



Sastojci

Potrebno je:

- 250 g brašna
- 130 g šecera
- 130 g maslaca
- 1 jaje
- malo soli

Nadev:

- 3 jajeta
- 130 g šecera
- 100 g kakaa
- 150 g mlevenih badema
- 3 kasike konjaka
- 50 g maslaca
- 2 kašike šecera

Priprema

Zamesiti testo od jajeta, šecera i soli. Dodati brašno. Ovoj smesi dodati maslac izdrobljen na komadice i mesiti dok se ne stvori ujednacena, glatka smesa. Testo razvuci na debljinu od 2 do 3 mm. Ovim testom obložiti male kalupe za pečenje koji su prethodno premazani maslacem.

Za nadev pomešati jaja, šećer, kakao, mlevene bademe, rastopljen maslac i konjak. Ovom smesom puniti kalupe, posuti secerom i peci 18 do 20 minuta u pecnici zagrejanoj na 180°C.