

Prhke Menaž korpice



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **300 g**brašna
- **180 g**maslaca
- **6 kašikahladne vode**
- **1**limun - rendana korica
- **1 prstohvatsoli**

Za fil:

- **po potrebi** džem od šljiva
- **50 g**cokolade

Priprema

Izrendati maslac, dodati koricu limuna, prstohvat soli i postepeno dodavati brašno. Sve pomešati viljuškom uz dodavanje vode. Ne mesiti puno rukama da se maslac ne otopi. Napraviti loptu i staviti u frižider minimum pola sata.

okoladu otopiti na pari, dodato džem i izmešati.

Razvuci testo na radnoj površini i vaditi krugove prečnika 10cm. Svaki staviti u kalup za mafin i oblikovati dno korpice. Izbockati viljuškom, napuniti džemom i od gore staviti ukrase od testa. Peci na 180C da blago porumeni. Po želji ohlaene posuti šećerom u prahu.

Savet