

Morelowe koszyczki

Przepis dodany przez użytkownika WDK



Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:

- masło - 3 łyżka(i)
- cukier - 3 łyżka(i)
- żółtko - 1 szt.
- mąka - 1 szkl.
- mleko - 3 łyżka(i)

Etapy przyrządzania:

1. Masło utrzyj z żółtkiem i cukrem, dodaj skórkę cytrynową, mąkę i mleko. Zagnieć ciasto. Schładzaj 30 min. Ciasto podziel na 18 kawałków, wylep nimi natłuszczone foremki do babeczek. Piecz 8 min w temp. 160 st. Twaróg utrzyj z masłem i cukrem, wymieszaj ze zmiksowanymi morelami. Napełnij koszyczki, udekoruj suszonymi morelami.

Jak podawać?

-- KREM:

- 20 dag twarogu
- 1 łyżka masła -- czubata
- 2 łyżki cukru
- 20 dag moreli -- z puszki
- 5 dag morel suszonych -- do ozdoby

Uwagi:

Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.