Корзиночки "Утро в лесу"

Что нужно:

- песочное тесто - 1 пачка (500 г);
- яйца - 4 шт;
- пшеничная мука - 2 ст. л.;
- сахар - 1 ст. л.;
- сок 1 лимона;
- сливки - 200 г;
- ягоды (любые) - 200 г;
- сахарная пудра - 1 ст. л.

Время приготовления: 50 мин.

Описание

Приготовление

1. Раскатываем тесто, нарезаем до размера формочек и выкладываем в формочки для запекания (предварительно смазанные растительным маслом);
2. Выпекаем 10 минут при 200 градусах;
3. Смешиваем яйца, муку, сахар, лимонный сок, сливки и заполняем уже готовые корзиночки (тарталетки. которые мы вынули из формочек);
4. Сверху распределяем ягоды и запекаем 20 минут при 180 градусах;
5. Перед подачей посыпаем сахарной пудрой.