"Апельсиновый рай"

Что нужно:

- апельсины (крупные) - 6 шт;
- ягоды клюквы (для украшения, по желанию) - 40 г;
- сахарная пудра - 1/2 стакана (можно и 1 целый);
- слив. масло - 100 г;
- мука - 1/2 стакана;
- яйца - 8 шт.

Время приготовления: 0 мин.

Описание

...

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты!
2. Срезаем у апельсинов верхушки и с помощью ножа и чайной ложки вычищаем мякоть.
3. Удаляем из мякоти все семечки и взбиваем её в блендере.
4. Растапливаем сливочное масло (на 40 секунд в микроволновку).
5. Смешиваем апельсиновую массу с яйцами, сахарной пудрой (отложив 1 ст. л. пудры в сторону), растопленным сливочным маслом.
6. Затем всыпаем муку и тщательно взбиваем.
7. Оборачиваем наши апельсиновые горшочки в фольгу и укладываем их в форму для запекания (должны стоять устойчиво).
8. Наполняем их нашим тестом.
9. Выпекаем 40-50 минут при 200 градусах.
10. Перед подачей посыпьте оставшейся сахарной пудрой и, по желанию, украсьте ягодками клюквы.