

# Корзиночки "Утро в лесу"



Что нужно:

- Для теста: мука - 300 г;
- яйца - 2 шт;
- сахар - 150 г;
- мёд - 100 г;
- соль - одна щепотка;
- сода - 1 ч. л.;
- сливочное масло - 50 г;
- Для начинки: сливки 20% - 180 г;
- яйца - 4 шт;
- сахар - 1 ст. л.;
- сок 1 лимона;
- мука - 1,5 ст. л.;
- голубика - 150 г.

Время приготовления: 50 мин.

## Описание

## Приготовление

1. Подготавливаем ингредиенты для теста.
2. В маленькой кастрюльке смешиваем яйца, мёд, сахар и соль. На среднем огне, постоянно помешивая, доводим массу до однородности. Кипятить не надо.
3. Как только сахар полностью растворился, добавляем сливочное масло и перемешиваем.
4. Всыпаем соду, перемешиваем и убираем с плиты.
5. Просеиваем муку.
6. Когда масса подостыла, добавляем её к муке.
7. Замешиваем тесто, затем убираем в пакетик и в холодильник на часик.
8. Подготавливаем всё (пока кроме ягод) для начинки. Пока всё тщательно смешайте и дайте немного постоять при комнатной температуре.
9. Достаём тесто. И подготавливаем силиконовые формочки для кексов (круглые и небольшие). Отщипнули немного теста, скатали сначала шарик, затем расплющили и в формочку. Так поступаем со всем тестом.
10. Затем, так скажем, наши (пока ещё сырые) корзиночки наполняем нашей начинкой. Причём лучше заранее формы поставьте на противень, чтобы не заниматься потом переноской, ведь начинка ещё жидкая, может вытекать, если наклонить.
11. Раскладываем голубику.
12. Выпекаем 20 минут при 180 градусах. Когда подостыли можно, по желанию, присыпать сахарной пудрой.