

Koszyczki pieczone na słodycze

MISIA13



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Ciasto:

mąka pszenna	8 dag
cytryna	1/2 szt
cukier puder	8 dag
białko	2 szt

Do dekoracji:

słodycze drobne dowolne

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cytrynę sparzyć, obrać skórkę. Cukier puder wymieszać z mąką, przesiać do miski. Dodać białka i otartą skórkę, dokładnie wymieszać. Przygotowane ciasto odstawić na 1-2 godziny. Blachę wyłożyć papierem do pieczenia, ciasto rozwałkować ciasto, tak by tworzyło 6 kołek o średnicy około 12cm. Piec 6-8 minut w temp 180-190stC. Natychmiast zdejmować z papieru i układać na odwróconych niewielkich filiżankach, formując zgrabne koszyczki. Krążki ciasta zostawić na filiżankach, aż całkiem ostygną. Ostrożnie zdejmować, odwrócić i napełniać drobnymi słodyczami, np. żelkami, cukierkami czekoladowymi lub kolorowymi gumami do żucia.