

Miodowe koszyczki do deserów



IWA643



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cukier kryształ	100 g
mąka	100 g
masło	100 g
sok pomarańczowy	80 ml
miód	74 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do miski dajemy miękkie masło 1/2 kostki , miód, mąkę , cukier i sok pomarańczowy. Wszystko dobrze mieszamy na jednolitą masę. Do zrobienia koszyczków potrzebna jest nam mata silikonowa do pieczenia. Ręką rozcieramy na niej kółka z ciasta. Wstawiamy do piekarnika z termoobiegiem nagrzanego do 200 stopni na ok 5 min. Musimy kontrolować ponieważ dużo zależy od naszego piekarnika. Patrzymy na kręgi jak robią się brązowe jakby z karmelu wyciągamy matę. Czekamy chwileczkę aby lekko ostygło podważamy nożem i jeszcze ciepłe z ciągamy z maty. Układamy na szklance formując koszyczek. Odstawiamy do wystygnięcia. Koszyczek jak jest zimny jest twardy. W koszyczku podajemy desery np lody .