

## Пирожное «Корзинка»

### Вам понадобится

Крем из взбитых сливок	250 г
Джем	180 г
Мука пшеничная в/с	150 г
Маргарин	100 г
Сахар	60 г
Яйца (желтки)	2 шт.
Сода	1 г

### Дополнительный посуда

Силиконовые формочки для кексов

### Приготовление

- 1 В отдельной емкости маргарин растереть с сахаром, добавить желтки, соду и муку, вымесить тесто. Накрыть емкость с тестом и поставить в холодильник на 30 минут.
- 2 Тесто разделить на 12 частей. Каждую часть раскатать в лепешку размером с формочку. Выложить тесто в формочки, тщательно прижимая к стенкам и дну, сделать на тесте по несколько проколов вилкой. Установить формочки на решетку на нижний уровень печи.
- 3 Установить программу ВЫПЕЧКА, температуру 180 °С, время приготовления 20 минут, включить верхний и нижний ТЭНы.

4

Готовые корзиночки остудить. Перед подачей в каждую корзиночку положить порцию джема и добавить взбитые сливки.

**Пирожное «Корзинка»**