

Kosárka

(Szükséges hozzá kosárka forma)

Tészta:

- 150 g zsír vagy 200g margarin (zsírral finomabb)
- 100g cukor
- 2 egész tojás
- 1 citrom reszelt héja
- 1 evőkanálnyi citromlé.
- 400 g Mester sütemény liszt
- csapott mokkás kanál sütőpor
- csipet só

Töltelék:

- 300gcukor
- 2 egész tojás
- 3 evőkanál tej
- 2 evőkanál Mester Csoki puding
- 3 evőkanál kakaópor
- 200g vaj vagy margarin

Díszítéshez : kókusz reszelék

Elkészítése:

A zsírt a cukrot és a tojást habosra keverjük, majd hozzáadjunk a többi alkotó elemet.

Ebből összegyúrás után egyforma gombócokat formálunk, s a formába nyomkodjuk.

(A tészta 2x25 db kosárka elkészítéséhez elég.)Előmelegített sütőben (180C)készre sütjük

Közben elkészítjük a tölteléket,a vaj kivételével mindent beleteszünk egy edénybe és összeforraljuk, kihűtjük, majd a vajjal kikeverjük és a kosárákba töltjük.

Díszítése kókusz reszeléssel.