

Корзиночки с творогом и клубникой



250 г слоёного бездрожжевого теста, 300 г творога, 100 г сахара, 1 ст. ложка ванильного сахара, 1 ст. ложка крахмала, 200 г свежей клубники, миндальные лепестки.

Творог перемешать с сахаром, оставить на минут 10, чтобы сахар растворился.

К творогу добавить ванильный сахар и крахмал, перемешать.

Размороженное слоеное тесто раскатать, нарезать на квадраты.

Выложить тесто в формочки, внутрь уложить начинку из творога и порезанные ягоды клубники.

Посыпать миндальными лепестками и поставить в разогретую до 220° духовку.

Выпекать корзиночки примерно 25 минут до лёгкого зарумянивания.

Остудить в формочках, затем аккуратно извлечь.

По желанию сделать сверху шоколадные полоски.

Время приготовления 55 минут