

# Кексы «Пасхальные яйца»



**10-12 целых скорлупок от яиц.**

**Для теста: 2 яйца, 100 г сахара, 130 г сметаны, 40 г масла, 0,5 чайной ложки разрыхлителя, 270 г муки.**

**Для помадки: 1 белок, щепотка соли, 0,5 стакана сахарной пудры, цветная посыпка.**

С тупой стороны яиц сделать дырочку и вылить содержимое. Скорлупки промыть в проточной воде, сложить в ёмкость с солёной водой, дать полежать.

Взбить яйца с сахаром. Добавить растопленное масло и сметану. Всыпать муку и разрыхлитель. Перемешать.

Скорлупки от яиц промыть, налить в них немного подсолнечного масла, покрутить её, чтобы масло распределилось по всей внутренней поверхности. Остатки слить в другую скорлупку и так далее.

Тесто переложить в пакет, срезать уголок и наполнить «формочки» тестом до половины.

Установить скорлупки в формы для кексов.

Выпекать при 180° 30 минут. Дать остыть и очистить скорлупки.

**Приготовление помадки:** взбить белок с солью до устойчивой пены. Взбивая, добавлять понемногу сахарную пудру.

Смазать кексы помадкой, украсить посыпкой.

**Время приготовления 80 минут**