Borůvkové mističky

Kategorie: Moučníky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Postup

Do mísy dáme hladkou mouku, prášek do pečiva, cukr moučka a sůl, přidáme citronovou kůru, tuk a vejce, zpracujeme na hladké těsto, které zabalíme do fólie a dáme na 30 minut do chladničky.

Přebereme a opereme borůvky a necháme je okapat.
Na drobenku uhněteme tuk ve vločkách, polohrubou mouku, cukr i vanilkový cukr tak, aby vznikly drobné hrudky.
Deset dortíkových formiček o průměru 10 cm vymastíme a vysypeme strouhankou. Těsto z chladničky vyjmeme, vyválíme a vtiskneme do formiček. Na ně dáme borůvky a posypeme drobenkou.
Pečeme v předehřáté troubě (200 stupňů C, horkovzdušně 180 stupňů C) asi 30 minut. Vyndáme, opatrně uvolníme z formiček a necháme vychladnout.
Před podáváním můžeme ozdobit šlehačkou.