

# Bogyós gyümölcskosárcák

## Hozzávalók:

Tésztához: 2 csésze liszt  
1/3 csésze cukor  
3/4 csésze hideg vaj felkockázva  
2 tojássárgája  
1/4 csésze tejföl  
3 evőkanál jég hideg víz

Szóráshoz: 2/3 csésze cukor  
1/4 csésze liszt  
6-8 csésze áfonya, szeder, málna – akár vegyesen is  
1/4-1/3 csésze cukor (gyümölcs édességétől függően)

Turmixgépben (vagy késes aprítóban) először a lisztet és a cukrot összekeverjük, majd hozzáadjuk a vajat és addig keverjük, amíg morzsás lesz.

Egy tálban elkeverjük a sárgáját a tejföllel és a vízzel, majd a lisztes keverékkel összedolgozzuk. Előbb gömbbé formáljuk, majd fóliával letakarva kilapítjuk. 1 órára betesszük a hűtőbe, hogy könnyebb legyen a tésztával dolgozni (ha sietünk, betehetjük a fagyasztóba egy kis időre). A süttöt 180 fokra előmelegítjük, a tésztát 8-10 részre osztjuk, kör alakú szaggatóval kivágjuk és, ha van formánk, abba formázzuk-igazítjuk a tésztakorongokat.

Elkeverjük a 2/3 csésze cukrot a liszttel és egy keveset szórunk mindegyik kör közepére, a maradékot a gyümölcs bevonására használjuk (egy tálban addig rázzuk, amíg egyenletesen bevonja a cukros liszt). A kosárcák közepére kanalazzuk a gyümölcsöt és, ha nincs formánk, kézzel a gyümölcs köré igazgatjuk a tészta szélét.

20-25 perc alatt aranybarnára sütjük a kosárcákat, majd ízlés szerint megszórjuk cukorral.



Forrás: [www.bhg.com](http://www.bhg.com)