



Продукти за 6 бр.:

50 гр масло
50 гр кафява захар
1 яйце, леко разбито
70 гр брашно
1/2 ч.л. бакпулвер

120 гр крема сирене
1 с.л. кисело мляко
1 яйце
20 гр ванилова захар
1 смокиня

Начин на приготвяне:

Загрейте фурната до 180 градуса.

В 6 формички за мъфени сложете хартия за печене така, че да излиза около 1 см над ръбовете.

За основата смесете маслото и захарта до гладкост.

Добавете яйцето, разбъркайте.

Изсипете пресетите брашно и бакпулвер, разбъркайте.

Разпределете тестото във формичките и печете 10 минути.

Смесете крема сиренето с млякото, яйцето и захарта.

Нарежете смокинята на 12 парчета, сложете по едно във всяка формичка, отгоре крема и печете 20 минути.

Охладете на стайна температура и по желание охладете.

Преди поднасяне украсете с останалите парчета плод.