

## «Корзиночки» с кокосовой начинкой по-амойски (Китайская кухня)

### ИНГРЕДИЕНТЫ на 8 «корзиночек»:

пшеничная мука – 150 г,  
**пшеничный крахмал** - 30 г,  
сливочное масло – 100 г,  
белый сахар – 90 г,  
куриное яйцо – 1 шт.,  
свежая кокосовая стружка – 100 г,  
**кокосовое молоко** – 90 г,  
пекарский порошок – ½ ч.л.



1. Сначала нужно приготовить песочное тесто. Растереть 70 г сливочного масла (перед этим нужно дать ему постоять при комнатной температуре) с 20 г белого сахара.
2. Добавить в емкость с маслом и сахаром яичный желток (белок потребуется в начинку) и пшеничную муку, перемешать. Затем вымесить тесто до однородной массы. Получится тесто желтого цвета и маслянистое. Накрыть тесто пищевой пленкой и отложить его в сторону.
3. Следующий этап - это приготовление начинки для «корзиночек». Важный элемент начинки – это свежая кокосовая стружка. Добыть ее несложно. Кокосовые орехи в настоящее время продаются во всех сетевых магазинах. Один орех стоит около 60 руб., из него Вы получите около 300 г мякоти, которую нужно очистить от коричневой плёночки. Она легко счищается ножом, как кожура у картошки. Далее мякоть нужно натереть на терке.
4. Затем растереть 30 г сливочного масла с 70 г белого сахара до однородной массы.
5. Добавить яичный белок и кокосовое молоко и снова перемешать массу.
6. Добавить в емкость с яично-молочной массой пекарский порошок, пшеничный крахмал и натертую свежую кокосовую стружку. Снова перемешать массу.
7. Раскатать песочное тесто в колбаску и разделить ее на части. Размер частей зависит от Ваших форм для выпечки. Скажем, на 6-8 шт.
8. Взять одну часть теста и сплющить ее ладонью, затем раскатать скалкой в тонкий блинчик толщиной 0,5 см. Не обязательно стараться добиться такой толщины. Нужно, чтобы блинчик покрыл формочку изнутри.
9. Формой вырезать круг из раскатанного блинчика, больше диаметра формочки для выпечки, с таким расчетом, чтобы блинчик полностью покрыл формочку для выпечки, и тонким шпателем (или ножом) отделить его от стола.
10. Поместить получившийся блинчик в формочку для выпечки, прижать блинчик к дну формочки и обжечь его, чтобы он прижался к стенкам формочки. Лишнее тесто, которое выступает за габариты формочки, отрезать ножницами.
11. Из оставшегося теста сделать блинчики и оформить из них «корзиночки».
12. Наполнить «корзиночки» кокосовой начинкой.
13. Разогреть духовку до 190°C и поставить на уровень ниже среднего решетку с «корзиночками». Выпекать 25 минут до готовности корзиночек и поджаристой корочки начинки.
14. Готовые корзиночки вынуть из формочек и дать им остыть. Вкуснее всего корзиночки будут, если полностью остынут при комнатной температуре. Мягкая кокосовая начинка станет рыхлой и воздушной.