

Motylki korzenno-pomarańczowe



IKRAKOWIANKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	30 dag
miód prawdziwy	0,5 szkl
jajko	1 szt
masło	10 dag
rum	1 łyżka
skórka z pomarańczy	1 łyżeczka
Przyprawa do piernika ciast i deserów Prymat	2,5 łyżki
Soda oczyszczona Prymat	0,5 łyżeczki
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
cukier puder	2 łyżki
śmietana gęsta	2 łyżki
kakao	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Masło z miodem włożyć do garnka, rozpuścić, lekko ostudzić.
- KROK 2 Do miski przesiać mąkę, dodać cukier puder, proszek do pieczenia, sodę, przyprawę do pierników, otartą skórkę z pomarańczy, wymieszać.
- KROK 3 Następnie połączyć z miodem i żółtkiem, dokładnie wymieszać. Podzielić na 2 części.
- KROK 4 Jedną część ciasta zagnieść a drugą połączyć z kakao i śmietaną.
- KROK 5 Oba ciasta oddzielnie rozwałkować na grubość 5-6 mm.

- KROK 6 Jasne ciasto posmarować wodą, na nim ułożyć ciasto ciemne i zwinąć w roladę.
- KROK 7 Pokroić na 1 cm krążki, ułożyć po 2 obok siebie i przez środek docisnąć palcami.
- KROK 8 Ułożyć na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia, posmarować białkiem i wstawić do nagrzanego piekarnika. Piec około 10-12 minut w temp 180 stopni.