

Masa pomarańczowa



MARIUSZ18



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



IŁOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

masło	30 dkg
cukier puder	20 dkg
mąka	5 dkg
śmietanka	150 ml
cytryna	1
pomarańcz	1

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

5dkg masła rozgrzać, dodać mąkę i krótko zasmażyć, dodać śmietankę, zagotować ciągle mieszając, gęstą masę rozprowadzić sokiem z cytryny i pomarańczy, ostudzić. Połączyć z masłem utartym na pulchną masę, dodać startą skórkę cytrynową i pomarańczową.