wieniec cytrynowy



KATARZYNA/KATE1980

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

masło	35 dag
cukier	40 dag
cukier waniliowy	2 torebki
jajko	6
skórka pomarańczowa kandyzowana	1 garstka
mąka pszenna	2 szklanki
mąka ziemniaczana	5 łyżek
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
sok pomarańczowy	1 szklanka
sok z cytryny	3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Masło, 30 dag cukru, i cukier waniliowy utrzeć na puszystą masę. Następnie dodać skórkę pomarańczową dodać zapach. Dodać jajka mąkę i proszek do pieczenia. Piec ok. godzinki. Sok pomarańczowy zagotować z resztą cukru i ostudzić. Ciasto ponakuwać i nasączyć połową syropu podobnie zrób ze spodem ciasta. W wersji dla dorosłych można do syropu dodać alkohol.