

Pomarańczowe bułeczki



Kuchnia: żydowska

Czas przygotowania: 45 do 60min.

Danie dla: 5 osób

Stopień trudności: 5/10

Składniki:

- jajko - 2 sztuki
- pomarańcze - 1/2 szklanki
- masło - 4 łyżki
- mąka - 1.5 szklanki
- cukier - 1/2 szklanki
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- sól - 1/2 łyżeczki
- miód - 12 łyżeczek
- pomarańcz - 12 plasterków
- masło

Opis przygotowania:

Ubij jajka, a gdy będą puszyste, dodaj sok pomarańczowy oraz pokrojone na kawałki miękkie masło. Ubijaj dalej, aż masa będzie gładka, a następnie wymieszaj z przesianą mąką, cukrem, proszkiem do pieczenia i solą. Dołki formy na muffinki posmaruj stopionym masłem, wlej po łyżeczce miodu i ułóż po plasterku pomarańczy. Napelnij ciastem, piecz 30 minut w temp. 180°C. Delikatnie wyjmij bułeczki z foremek, podawaj plasterkiem pomarańczy u góry.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!