

Mazurek pomarańczowy

Przepis dodany przez użytkownika WDK



Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:

- ciasto kruche - 1 szt.
- pomarańcza - 4 szt.
- cytryna - 2 szt.
- cukier - 50 dag
- płatki migdałowe - 10 dag

Etapy przyrządzania:

- 1.** Cytrusy wraz ze skórą pokroić na cząstki (pestki usunąć) i zemleć. Włożyć do rondla, wlać pół szklanki wody, wsypać cukier i mieszając, smażyć na niewielkim ogniu. Gdy masa zgęstnieje i stanie się szklista, dodać płatki migdałowe (trochę odłożyć do dekoracji), wymieszać i równiutko roz-smarować na upieczonym spodzie. Posypać resztą płatków migdałowych. 100 g -335 kcal.

Uwagi:

Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.