

Máslové těsto s vůní pomeranče

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- hladká mouka 250 g
- žloutek 2 ks
- vanilkový cukr 1 balíček
- máslo 140 g
- cukr moučka 50 g
- pomerančová kůra 1 lžička

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Kůru nastrouháme z čerstvého pomeranče (bio) nebo použijeme kůru sušenou.

Z povoleného másla, prosáté mouky i cukru, žloutků, vanilkového cukru a pomerančové kůry vypracujeme hladké těsto.

Máslové těsto zabalíme do fólie a necháme v chladu (lednici nebo ve spíži) rozležet.

Z máslového těsta poté vykrajujeme malé kousky a plníme jím vymazané formičky na košíčky nebo jiné "formičkové cukroví". Pečeme v troubě vyhřáté na 170 °C dorůžova.

Máslové těsto s vůní pomeranče při pečení celý byt krásně provoní. Plníme krémy, zdobíme

čokoládovými polevami, želatinou, kandovaným ovocem apod.