

Prajiturele cu portocale



Prajiturele aromate cu portocala, pentru toti doritorii de „ceva dulce”, rapid si delicios!!!! ☐

Ingrediente pentru 6 persoane:

Aluat:

- 125 g. unt
- 125 g. faina
- 125 g. zahar
- 2 oua
- un varf de cutit praf de copt
- coaja de la o portocala
- o lingura mare suc de portocale

Glazura:

- 125g g. zahar pudra
- 1, 2 linguri suc de portocale
- dulceata de portocale

Mod de preparare:

Se amesteca untul moale, lasat din timp la temperatura camerei, cu zaharul; se adauga ouale intregi, pe rand, amestecand bine dupa fiecare. Se adauga faina impreuna cu praful de copt (cernute), coaja si sucul de portocale.

Se toarna aluatul in forme de tarta/savarine, cum aveti :P, chiar muffins, unse cu unt si presarate cu faina.

Se pun formele la cuptor pentru 20-25 de minute la 180 grade C (foc potrivit).

Se lasa prajiturelele la racit si se pregateste glazura de zahar: se pune zaharul intr-un castron si se amesteca cu sucul de portocale (nu puneti tot sucul de la inceput, ci treptat, pentru a obtine consistenta potrivita).

Se toarna apoi glazura obtinuta pe fiecare prajiturica, lasand sa se prelinga pe margini.

Se orneaza cu bucatele de portocala din dulceata de portocale (eu cu bucatele din **minunatia asta** :P)

Puteti folosi, desigur, orice alta dulceata preferata de voi ☐

Dragute-foc si delicioase!!!!!!!!!!!!!!

...asa mi-au spus baietii ☐





P.S. Delicioase si fara glazura, doar putin pudrate cu zahar pudra
□