

Deser w pomarańczy

Przepis dodany przez użytkownika Ania K.

Bardzo dobry

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- duże pomarańcze - 3 szt.
- mieszanka bakaliowa - 1 op.
- mak niebieski - 20 dag
- masło - 1 łyżka(i)
- miód - 4 łyżka(i)

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Pomarańcze wyszorować, sparzyć wrzątkiem, przekroić na pół, wydrążyć miąższ. Mak opłukać, zalać wrzącą wodą, gotować około 20 minut. Osączyć, przepuścić 2-3 razy przez maszynkę, wymieszać z miodem, masłem, mieszanką bakaliową i cząstkami miąższu z pomarańczy. Masą napełnić miseczki z pomarańczy, deser przed podaniem schłodzić.

