

Apelsinilipsud

12 tk

Muffinimass

- 1000 g pärimi-muretaigen (vt Hefemürbi põhiretsepti)
- 250 g Apelsinitäidis (vt Orangetto põhiretsepti)
- 120 g või, sulatatud
- 180 g kaneelisuhkur
- 100 g **MI Sweet Snow**, spetsiaalne mittesulav puudersuhkur pagaritoodete dekoreerimiseks



- Ained segada ~3 minutit jämeda labaga keskmisel käigul ühtlaseks.

Valmistamine

- Pärimi-muretaigen rullida pärast ~20-minutilist puhkeaega 20x60 cm suuruseks.
- Apelsinitäidis jaotada alumisele poolele (~10 cm laiuselt) ning voltida täidiseta pool pealepoole.
- Lõigata 5 cm laiusteks tükkideks ning vastakuti voltida; keerutada lipsudeks.
- Küpsetada ~210 °C juures ~20 minutit.
- Valmis lipsud katta võiga ja puistata üle suhkruga.
- Sõeluda peale dekoorsuhkrut.