

Apelsīnu maizītes

12 gb

Mufina masa

- 1000 g rauga smilšu mīkla (sk. Hefemūrb pamatrecepte)
- 250 g apelsīnu pildījums (sk. Orangetto pamatrecepte)
- 120 g sviests, atkausēts
- 180 g kanēļa cukurs
- 100 g **MI Sweet Snow**, speciāls nekūstošs pūdercukurs konditorejas izstrādājumu dekorēšanai



- Sastāvdaļas sajauc ~3 minūtes ar rupjo lāpstiņu vidējā ātrumā līdz viendabīgai masai.

Pagatavošana

- Rauga smilšu mīklu pēc ~20 minūšu atpūtas izrullē 20x60 cm izmērā.
- Apelsīnu pildījumu izklāj uz apakšējās puses (~10 cm platumā) un nepildīto pusi uzloka uz augšu.
- Sagriež 5 cm platos gabaliņos un saloka pretēji; savērties saitēs.
- Cep ~210 °C temperatūrā ~20 minūtes.
- Gatavās saites pārklāj ar sviestu un apkaisa ar cukuru.
- Izsijāt pāri pūdercukuram.