



Crema de limón y naranja

12 raciones



Nivel fácil

hasta 20 Min.



Instrucciones:

Utensilios:

bol
varillas manuales
Manga pastelera

Para la masa:

150 g mantequilla o margarina a temperatura ambiente
200 g azúcar glas
45 g harina
1 - 2 gotas de Aroma de Limón Dr. Oetker
50 ml zumo de naranja (4-5 cucharadas soperas)

Preparación:

- 1 En un recipiente, batir la mantequilla hasta obtener una textura ligera.
- 2 Añadir la mezcla el azúcar glas poco a poco.
- 3 Verter una gota de aroma de limón, la harina, el zumo de naranja y mezclar.
- 4 Con la ayuda de una manga pastelera o cuchara sopera, repartir la crema sobre los 12 cupcakes (p.ej los Cupcakes o los Muffins Dr. Oetker).
- 5 Guardar los cupcakes en la nevera.
- 6 Antes de servir, decorar con las decoraciones Dr. Oetker (p.ej fideos sabor chocolate Dr. Oetker).





Extras:

Para empezar: Es importante tener la mantequilla a temperatura ambiente y batir hasta tener una textura ligera.

Luego añadir el azúcar glas, el aroma, la harina, el zumo de naranja y mezclar.

