

Orangestænger

Opskrift til 25 stk.

Ingredienser

- 80 g sukker
- skal fra 1,5-2 øko appelsiner (efter smag og behag)
- 130 g marcipan
- 170 g smør (stuetemp)
- 190 g hvedemel
- 20 g majsstivelse eller kartoffelmel
- 100 g chokolade til bunden, mørk eller mælkechokolade

Sådan gør du

1. Kom sukker i en skål og riv øko appelsinskal her ned også. Smuld det sammen og lad det stå og trække imens du vejer resten af
2. Kom så smør og marcipan ned i skålen og rør, enten med hænderne der moser det sammen, med en elpisker eller påg røremaskine.
3. Kom mel og majsstivelse ved og rør igen
4. Kom i en sprøjtepose med en 12 mm tyl i enden.
5. Sprøjt dem ud på en bageplade beklædt med bagepapir
6. Bag orangestængerne i 10 minutter ved 180 grader varmluft
7. Køl af på en rist og dyp derefter bunden i smeltet chokolade.