

| <b>Citroncreme</b>  |   |
|---|---|
| <b>Ingredienser</b>   | <b>Fremgangsmåde</b>  |
| 150 g honning<br>200 g flødeost ( <b>Vigtigt - ikke light</b> )<br>150 g blødt smør 1 citron - revet skal og saft<br>- gem skallen til at pynte med | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Læs først opskriften igennem</b></li> <li>2. <b>Vask hænder, find og vej alt hvad du skal bruge</b></li> <li>3. Rør ost og honning sammen, til den er glat</li> <li>4. Rør nu den bløde smør i</li> <li>5. Herefter røres citronsaften i (cremen bliver lidt blød, men du kan stadig bruge en sprøjtepose)</li> <li>6. Sprøjtes på de afkølede cupcakes</li> </ol> |
| <b>Redskaber</b>  |   |
|   |   |

Birte Kjærs Opskrifter