

Beurre à la cannelle

250 g de beurre du choix ramolli

2 cs de jus de citron

1-2 cs de cannelle en poudre

1 cs de sucre



1 Battre en mousse le beurre de choix et le jus de citron jusqu'à coloration presque blanche et doublement de volume.

2 Incorporer les ingrédients à la masse de base.

Pour étuver les fruits ou accompagner des desserts chauds à base de fruits.