

" Ciasto pomarańczowe z papają "



OSTRA NA SŁODKO



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	2,5 szklanki
cukier	1 szklanka
śmietana 18 % kwaśna	250 ml
jajko	3 szt
proszek do pieczenia	1 łyżka
cukier waniliowy	1 op
sól	1 szczypta
skórka otarta z pomarańczy	1 łyżka
olejek pomarańczowy	5 kropel
papaja	200 g
cukier puder	50 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ubijamy pianę mikserem.

Do ubitej dodajemy szczyptę soli , stopniowo cukier i żółtka
(cały czas ucierając).

Następnie dodajemy śmietanę po jednej łyżce
(nie należy długo miksować ze śmietaną).

Do tak przygotowanej masy dodajemy po jednej łyżce przesianą i wymieszaną z proszkiem do
pieczenia mąkę delikatnie miksując.

Wrzucamy skórkę otartą z pomarańczy i kilka kropel olejku.

Dokładnie mieszamy.

Ciasto wlewamy do wysmarowanej tłuszczem formy, a następnie układamy owoce papai obtoczone
delikatnie w bułce tartej.

Pieczemy w temperaturze 180C przez ok. 45 min.

Posypujemy obficie cukrem pudrem!

Smacznego!