

ciasto marcepanowo pomarańczowe



CARALAJNA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

masa marcepanowa	200 gram
jaja	2 średnie
cukier trzcinowy	1/3 szklanki
mąka pszenna	4 łyżki
masło	50 gram
proszek do pieczenia	1/2 łyżeczki
skórka z pomarańczy	
olejek migdałowy	1 łyżeczka
sok pomarańczowy	1/4 (świeżo wyciśnięty)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Miękkie masło utarłam z cukrem. Zrobiłam to w niedużym rozdrabniaczu.
- KROK 2 Dodałam jajka i ucierałam dalej.
- KROK 3 Następnie dodałam masę marcepanową, skórkę startą z 1 pomarańczy uprzednio sparzonej wrzątkiem, trochę soku z pomarańczy i olejek migdałowy. Ucierałam do uzyskania jednolitej konsystencji.
- KROK 4 Masę przełożyłam do miski. Mąkę pszenną uniwersalną wymieszaną z proszkiem dosypałam do miski i wymieszałam szybko lecz dokładnie.
- KROK 5 Formę keksową o długości 19-20 cm wysmarowałam tłuszczem i przelałam do niej ciasto. Z wierzchu posypałam startą skórką pomarańczową.
- KROK 6 Piekałam 35 minut w 160 stopniach. Po upieczeniu i wystygnięciu wyjęłam z formy.

