ciasto pomarańczowe



KATARZYNA/KATE1980

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	250 g
cukier	250 g
proszek do pieczenia	3 łyżeczki
żółtko jajek	5
białko	7
skórka z dwóch pomarańczy	
sok pomarańczowy	1 litr
olej	1/2 szklanki
masło	1 łyżka
Dowolny zapach	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żółtka utrzeć z cukrem dodać mąkę, proszek do pieczenia, olej i skórę pomarańczową. Następnie wlać ¾ szklanki soku pomarańczowego. Dodać pianę z białek. Piec ok. godzinki. Resztę soku wlać do garnka i gotować do momentu powstania gęstego syropu. Po ostudzeniu ciasta polać je przygotowanym syropem wierzch można posypać migdałami.