

## Pomarańczowa psychotka



**AGNIESZKA191**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>mąka pszenna</b>	10 dkg
<b>mąka ziemniaczana</b>	10 dkg
<b>proszek do pieczenia</b>	1 łyżeczka
<b>cukier puder</b>	10 dkg
<b>margaryna</b>	15 dkg
<b>kakao</b>	1 łyżka
<b>pomarańcza</b>	2 szt
<b>tłuszcz</b>	
<b>Bułka tarta klasyczna Prymat</b>	
<b>jajko</b>	4 szt

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Margarynę utrzeć z cukrem, 2 jajkami, mąką i proszkiem do pieczenia na puszysta masę. Następnie dzielimy masę na 3 części. Jedną część mieszamy z kakao i łyżką mąki, drugą łączymy ze zmiksowanymi pomarańczami i łyżką mąki /wcześniej obranymi i pozbawionymi pestek i błonki. Trzecią część zostawiamy bez dodatków. Podłużną formę smarujemy tłuszczem i obsypujemy tartą bułką. Pasmami kładziemy masę.

Pieczemy około 50 minut w temperaturze 190 stopni.  
Po wyjęciu z formy posypujemy cukrem pudrem.