

Ciasto drożdżowe z pomarańczami



ALICJA34



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąki krupczatki	6 1/4 szkl.
szklanki mleka	2 1/2
cukru pudru	1 szkl.
margaryny	250 g
drożdży	100 g
jajek	6
pomarańcze	2
łyżki cukru	2
aromat pomarańczowy	kilka kropli

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pomarańcze sparzyć, obrać, pokroić w cienkie plasterki, zasypać 2 łyżkami cukru i skropić aromatem. W misce wymieszać cukier puder, jajka, rozpuszczoną margarynę, letnie mleko i drożdże. Naczynie nakryć, pozostawić na noc. Rano wsypać mąkę, dodać plastry pomarańczy, dokładnie wymieszać. Formę posmarować tłuszczem, posypać bułką tartą, napęlnić ciastem i wstawić do piekarnika nagrzanego do temp. 160 C. Piec przez 60 minut.

(Zdjęcie przedstawia propozycję podania)