

## Ciasto z żurawiną i sokiem z pomarańczy :)



### NORWESKA20



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

|                             |                  |
|-----------------------------|------------------|
| <b>mąka pszenna</b>         | 2 szklanki       |
| <b>masło</b>                | 125 gram         |
| <b>cukier</b>               | 1 szklanka       |
| <b>proszek do pieczenia</b> | 3 łyżeczki       |
| <b>jajko</b>                | 1 sztuka         |
| <b>sok z pomarańczy</b>     | 0,5 szklanki     |
| <b>żurawina</b>             | 1,5 szklanki     |
| <b>mąka</b>                 | 2 łyżki do formy |
| <b>tłuszcz do formy</b>     | 1 łyżeczka       |
| <b>cukier puder</b>         | 1 łyżka          |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Do jednej miski przekładamy składniki: mąkę, cukier i proszek do pieczenia .
- KROK 2 Masło roztopiamy , studzimy. Sok z pomarańczy wyciskamy. W drugiej misce łączymy jajko, z roztopionym masłem i sokiem z pomarańczy.
- KROK 3 Mokre składniki wlewamy do suchych.
- KROK 4 Mieszymy składniki a następnie wsypujemy świeżą żurawinę.
- KROK 5 Ciasto umieszczamy w wysmarowanej tłuszczem i obsypanej mąką blaszce. Górę ciasta dodatkowo obsypujemy żurawiną.
- KROK 6 Wstawiamy do piekarnika i pieczemy 45 minut w 180 stopniach. Upieczone obsypujemy cukrem pudrem. Smacznego :)

