

piegusek



KATARZYNA/KATE1980



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

masło	25 dag
cukier	2/3 szklanki
jajko	3
mąka	1,5 szklanki
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
Soda oczyszczona Prymat	3/4 łyżeczki
jogurt naturalny	4 łyżki
kandyzowanej skórki pomarańczowej	4 łyżki
mak	4 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Dwie formy do keksu wyłożyć pergaminem. Masło utrzeć z cukrem. Dodać jajka, mąkę, proszek do pieczenia i sodę. Następnie dodać jogurt, mak i skórkę pomarańczową. Całość wymieszać. Piec 30 minut w temp. 180 stopni.