Ciasto czekoladowo pomarańczowe.



MARCIN46

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

masło	140 gram
mąka pszenna	200 gram
proszek do pieczenia	1 i 1/2 łyżki
cukier drobny	200 gram
jajko	3 sztuki
mleko 3,2%	6 łyżek
skórka pomaraczowa	4 łyżki
sok pomarańczowy	3 łyżki
cukier puder	40 gram
czekolada gorzka	40 gram

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Piekarnik rozgrzać do 200 stopni.

Wszystkie składniki poza sokiem pomarańczowym, cukrem pudrem i czekolada umieścić w misce. Masło wcześniej roztopić.

Dobrze utrzeć ciasto przez 5 minut.

Wstawić do foremki i piec w nagrzanym piekarniku 40-50 minut. Ma być złocisto brązowe.

Sok z pomarańczy wlać do rondelka z cukrem pudrem i podgrzać aż sie rozpuści ciągle mieszając.

Wyjąć ciasto z piekarnika, i polać gorącą polewą.

Jak się schłodzi posypać startą na tarle czekoladą.

Smacznego ;)