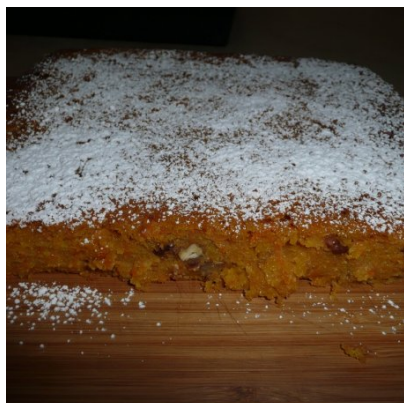


Ciasto pomarańczowo - marchewkowe



MISIABE



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

marchew	200 g
mąka	150 g
cukier puder	120 g
masło	60 g
jaja	6 szt
pomarańcza	2 szt
mandarynka	2 szt
proszek do pieczenia	2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Masło topimy i studzimy. Marchewkę ścieramy na drobnych oczkach. Z pomarańczy ścieramy skórkę i wyciskamy sok. Mandarynki dzielimy na części.

Z trzech białek ubijamy pianę. Do pozostałych jajek i żółtek dodajemy cukier puder i miksujemy. Kolejno dodajemy masło, marchewkę, proszek do pieczenia, mąkę, sok z pomarańczy i skórkę. Na samym końcu dodajemy pianę z białek i lekko mieszamy. Ciasto wlewamy do formy i obkładamy częściami mandarynki.

Pieczemy 180 C do \"suchego patyczka\"

Smacznego!