

Ciasto pomarańczowe



Bardzo pomarańczowe ciasto, pachnące, lekkie i puszyste, z dodatkiem skórki pomarańczowej, takie typowe na poobiedni deser lub podwieczorek do herbaty. Bardzo proste i szybko się je robi. Tak samo szybko znika z talerzyków :) Przepis (zmodyfikowany nieco przeze mnie) pochodzi z książki Dr. Oetker "Księga wypieków".

Składniki:

- 150g miękkiej margaryny Kasia
- 150g białego cukru
- cukier wanilinowy
- szczypta soli
- 2-3 łyżki kandyzowanej skórki pomarańczowej
- 2 łyżeczki pomarańczowego aromatu do ciast
- 3 jajka
- 150g mąki pszennej
- 1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia
- opcjonalnie gotowy lukier

Wykonanie:

1. Margarynę ucieramy mikserem na puszystą masę. Stopniowo wsypujemy do niej cukier oraz

cukier wanilinowy, dodajemy aromat. Ucieramy dalej. Następnie dodajemy skórkę pomarańczową. Kiedy masa będzie jednolita, wbijamy po jednym jajku, po każdym dokładnie ucierając.

2. Mąkę wsypujemy do miski, dodajemy do niej proszek do pieczenia, mieszamy.

3. Mąkę z proszkiem dosypujemy po łyżce do masy i ucieramy na średnich obrotach.

4. Foremkę smarujemy masłem i wysypujemy bułką tartą lub mąką. U mnie ciasto piekło się w formie silikonowej (wymiary ok. 27cm x 11cm), więc bez smarowania tłuszczem. Ciasto pieczemy w temperaturze 180 stopni Celsjusza przez ok. 45 minut. Zostawiamy w piekarniku na 10 minut, po czym wyjmujemy. Możemy polukrować, choć nie jest to konieczne.

