

Ciasto mandarynkowe

Autor: **karakum**Przepisów: **67** Ocena: **273**

5-6 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- mąka 300 g
- cukier 150 g
- jajka 3 szt
- olej roślinny 100 ml
- wanilina 1 łyżeczka
- skórka mandarynki 4 szt.
- custard 2 pak
- woda 200 ml
- proszek do pieczenia

Sposób przygotowania:

1

Przygotowanie ciasta: Ubij jajka z cukrem, dodaj olej roślinny, proszek do pieczenia, wanilinę. Dobrze opłucz skórkę mandarynki, zalej wrzątkiem przez 3 minuty, drobno posiekaj i dodaj do ciasta. Dodaj mąkę do ciasta i dobrze wymieszaj. Wlej suchy budyń do ciepłej wody i gotuj na kuchenke, aż będzie gęsty. Ciasto wyłożyć na blachę do pieczenia ciasta, na wierzch kremem. Piec w piekarniku nagrzanym do 200 stopni przez 30 minut. Udekoruj gotowe ciasto cukrem pudrem i plasterkami mandarynki.

Twoje notatki do przepisu: