

ciasto mandarynkowe na oranżadzie



Autor: **Ewussia**
Przepisów: **99** Ocena: **468**

> 6 os. 60 min łatwe tanie



Składniki:

- 300g cukru,
- 600g mąki,
- 1 szklanka oranżady (Ja dałam niebieską)
- 150ml oleju
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- cukier waniliowy
- 7 mandarynek (według uznania)
- 4 jaja

Sposób przygotowania:

- 1 Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia, cukrem i cukrem waniliowym. Pianę z białek ubić na sztywno.

Wszystko, czyli pianę, żółtka, oranżadę i olej dodać do mąki i wymieszać łyżką. Przełożyć do blachy o średnicy 24. Częstki mandarynek powcisnąć w ciasto.



- 2 Piec w temperaturze 170 stopni około 40 minut. do suchego patyczka.

Twoje notatki do przepisu: