

# Ciasto pomarańczowe nasączone sokiem z pomarańczy



Autor: **SłodkiBlog**  
Przepisów: **101** Ocena: **3150**



> 6 os.



60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- 120g miękkiego masła
- 8 czubatych łyżek cukru
- 1 op. cukru wanilinowego
- 4 jajka
- 1 i 1/2 szkl mąki pszennej
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 2 pomarańcze

## Sposób przygotowania:

- 1 Masło ucieramy z cukrem, cukrem wanilinowym i skórką otartą z pomarańczy na puszystą masę. Dodajemy stopniowo jajka, miksując na średnich obrotach. Mąkę łączymy z proszkiem do pieczenia, po czym wsypujemy do utartej uprzednio masy i mieszamy dokładnie szpatułką lub mikserem na wolnych obrotach. Przelewamy do blaszki wysmarowanej masłem i wysypanej bułką/mąką lub wyłożonej papierem do pieczenia. Pieczemy w 175°C przez ok. 50 min.
- 2 Podczas gdy ciasto się piecze wyciskamy sok z pomarańczy, tak żeby uzyskać ok. szklanek płynu. Po upieczeniu nakłuwamy gęsto ciasto drewnianym patyczkiem do szaszłyków, a następnie polewamy jeszcze gorące soki. Pozostawiamy do wchłonięcia a następnie wyciągamy ciasto z formy.
- 3 Przed podaniem polewamy lukrem, polewą czekoladową lub posypujemy cukrem pudrem. Smacznego:)

## Twoje notatki do przepisu: