

Pomarańczowa rewolucja

Autor: **Garfield**Przepisów: **10** Ocena: **757**

3-4 os.



15 min



średnie



przystępne



Składniki:

- margaryna, 120 g
- cukier, 8 czubatych łyżek
- jajka, 4 szt
- cukier waniliowy, 1 opakowanie
- proszek do pieczenia, 2 łyżeczki
- sok wyciśnięty z pomarańczy, 3/4 szklanki
- otarta skórka pomarańczowa, z 2 pomarańczy
- cukier puder, 3 łyżki
- tłuszcz i bułka tarta do wysmarowania formy
- mąka, 1,5 szklanki

Sposób przygotowania:

- 1 Sparzyć pomarańcze, wytrzeć do sucha i zetrzeć na drobnej tarce skórkę. Margarynę ze skórkami i cukrem utrzeć na puszystą masę. Dodać jajka, cukier waniliowy i dalej ucierać. Dosypać mąkę, proszek do pieczenia i dokładnie wymieszać. Przełożyć do formy wysmarowanej tłuszczem i bułką tartą i wstawić do piekarnika nagrzanego do 175 stopni. Piec 45 minut. Jeszcze ciepłe, nie wyjęte z formy ciasto ponakuwać wykałaczką, poleć 1/2 szklanki soku i zostawić kilkanaście minut do wyschnięcia. Do reszty soku dodać cukier puder i dokładnie wymieszać. Wyłożone ciasto poleć lukrem.

Twoje notatki do przepisu: