

## Ciasto pomarańczowe

### Składniki:

270 g mąki pszennej (tortowej)  
250 g margaryny  
6 jajek  
200 g cukru  
skórka otarta z dwóch pomarańczy  
sok z połowy pomarańczy  
1 łyżeczka proszku do pieczenia



### Składniki na lukier:

5-6 łyżek soku z pomarańczy  
Cukier puder

### Wykonanie:

Margarynę ucieramy mikserem na puszystą masę, dodajemy cukier i ucieramy, aż składniki się połączą. Następnie dodajemy po jednym jajku, cały czas ucierając mikserem. Na koniec dodajemy jeszcze skórkę otartą z pomarańczy oraz sok i chwilę miksujemy, żeby składniki się połączyły. Masa wygląda jak by się zważyła, ale tak nie jest. Nie martwmy się tym. Robimy dalej, czyli dodajemy mąki z proszkiem do pieczenia. Teraz mieszamy już tylko łyżką. Po wymieszaniu ciasto przekładamy do foremki, wyłożonej papierem do pieczenia, o wymiarach 24x38 cm i rozprowadzamy po całej powierzchni, równając wierzch. Pieczemy w temperaturze 170°C (grzałki góra, dół), przez około 20 min. Po tym czasie sprawdzamy patyczkiem, czy ciasto się upiekło. Gdy patyczek będzie czysty, wyciągamy ciasto i zostawiamy do lekkiego przestudzenia. Następnie wyciągamy z foremki i ściągamy papier do pieczenia. Teraz zostawiamy do całkowitego wystudzenia.

Lukier przygotowujemy z soku z pomarańczy i cukru pudru. Do miseczki z sokiem z pomarańczy dodajemy sok z pomarańczy, cukier puder i mieszamy, aż uzyskamy pożądaną konsystencję. Lukier musi być płynny i lejący, by łatwo się rozprowadził po cieście. Ciasto wkładamy do lodówki do stężenia lukru.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<http://kuchniamagdy.pl>

