

Ciasto z mandarynkami

Składniki:

- 180 g mąki pszennej tortowej
- 100 g cukru
- 125 ml mleka
- 1 jajko
- 25 g roztopionego masła
- 2 łyżeczki cukru waniliowego
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia`

Dodatkowo:

- 30 g roztopionego masła
- 2 łyżki cukru
- 2-3 mandarynki

Wykonanie:

Do miski dajemy jajko i roztrzepujemy trzepaczką, aż podwoi objętość. Wtedy dodajemy cukier waniliowy oraz cukier i nadal trzepaczką ubijamy, aż jajko zmieni kolor na jaśniejszy. Kolej dodać mleko i łączymy składniki ze sobą. Teraz dodajemy roztopione i przestudzone masło. Ponownie łączymy składniki ze sobą. Mąkę przesiewamy do masy. Najlepiej partiami, wtedy łatwiej połączyć mąkę z masą. Jeszcze proszek do pieczenia i masę trzeba bardzo dokładnie wymieszać.

W okrągłej foremce typu tortownica o średnicy 25 cm spód wykładamy papierem do pieczenia. Do środka wylewamy przygotowaną wcześniej masę. Jeżeli jest taka potrzeba możemy ją lekko rozłożyć po całym spodzie foremki. Na wierzch masy układamy wcześniej obrane mandarynki. Kolej wierzch ciasta i mandarynek połączyć roztopionym masłem. Na koniec wszystko obsypujemy cukrem.

Foremkę wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 180°C. Używając grzałek góra i dół ciasto pieczemy około 30 minut. Po upieczymy ciasto wyjmujemy z piekarnika i studzimy. Jak ciasto będzie zimne odcinamy rant od ciasta i delikatnie go zdejmujemy.

Smacznego!



Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<https://kuchniamagdy.pl>

