



Mazurek pomarańczowy

przepisy.pl

 60 minut  Średnie

Wskazówki pieczenia:

 60 minut  °C 

Składniki:

- mąka - 20 dekagramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 12.5 dekagramów
- cukier - 25 dekagramów
- jajko - 2 sztuki
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- marmolada pomarańczowa - 1 puszka
- owoce kandyzowane - 1 unit
- pomarańcza - 1 sztuka

Sposób przygotowania:

1. Kasie utrzeć z połową cukru, żółtkami, mąką i proszkiem do pieczenia.
2. Zmieszać z pianą z białek, włożyć do natłuszczonej formy.
3. Upieczony placek przeciąć na pół i przełożyć marmoladą.
4. Ze sparzonej pomarańczy zetrzeć skórkę, utrzeć z cukrem, dodać sok wyciśnięty z pomarańczy i resztę cukru.
5. Utrzeć na gęsty lukier.
6. Posmarować mazurek i wstawić na krótko do ciepłego piekarnika, wysuszyć i udekorować bakaliami.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl