



POMARAŃCZOWIEC

przepisy.pl



 60 minut  Średnie

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  180 °C 

Składniki:

masa

- cukier - 5 łyżek
- Kostka do pieczenia Kasia** - 2 sztuki
- jajko - 3 sztuki
- kawa rozpuszczalna - 3 łyżeczki
- orzechy mielone - 5 łyżek

ciasto

- jajko - 15 sztuk
- pomarańcza - 3 sztuki
- cukier - 1 szklanka
- kakao - 3 łyżki
- bułka tarta - 15 łyżek
- mąka pszenna - 6 łyżek
- proszek do pieczenia - 3 łyżki
- orzechy mielone - 1 szklanka

Sposób przygotowania:

1. CIASTO: POMARAŃCZE GOTOWAĆ PRZEZ 10 MINUT. ODCEDZIĆ, ZALAĆ ZIMNĄ WODĄ I ODTAWIĆ NA CAŁĄ NOC, NASTĘPNEGO DNIA ZMIELIĆ JE W MASZYŃCE DO MIĘSA.
2. BIAŁKA Z CUKREM UBIJAĆ, DODAJĄC ŻÓŁTKA I POZOSTAŁE SKŁADNIKI. NA KOŃCU WSYPĄĆ ORZECHY I POMARAŃCZE. LEKKO WYMIESZAĆ. UPIEC .MOŻNA PRZYGOTOWAĆ KAZDY Z NICH ODDZIELNIE I UPIEC 3 PLACKI JEDNAKOWE.
3. PLACKI PIEC OK. 20-30 MIN., SPRAWDZIĆ PATYCZKIEM. PLACKI SĄ LEKKO WILGOTNE.
4. MASA; JAJKA Z CUKREM UBIĆ NA PARZE. KASIĘ UTRZEĆ NA PULCHNĄ MASĘ, DODAJĄC PRZESTUDZONĄ MASĘ JAJECZNĄ, KAWĘ ROZPUSZCZALNĄ W 2 ŁYŻKACH WODY, ORZECHY.
5. MASĄ PRZEŁOŻYĆ PLACKI, POLAĆ POLEWĄ CZEKOLADOWĄ

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