

ciasto mandarynkowe

Autor: **kokalala**

Przepisów: 51 Ocena: 921



> 6 os.



> 60 min



Średnie



przystępne



Składniki:

- mandarynki z cienką skórką, 7 dużych sztuk
- mąka, 3 pełne szklanki
- proszek do pieczenia, 3 płaskie łyżeczki
- cukier, 1 szklanka
- cukier waniliowy, 1 paczuszka
- olej z winogron, 3/4 szklanki
- jajka, 5 sztuk

Sposób przygotowania:

- 1 mandarynki umyć, ugotować w całości razem ze skórką przez około 45 minut. Odcedzić, wystudzić i zmiksować na papkę mikserem
- 2 mąkę przesiać z proszkiem do pieczenia (ciasto będzie puszyste). Dodać wszystkie składniki, tj, olej, jajka, cukry, mus mandarynkowy. Zmiksować.
- 3 nagrzać piekarnik do 180 stopni. Ciasto wyłożyć na blachę, piec przez około 50 -55 minut.
- 4 P.S. po ostudzeniu można posypać cukrem pudrem lub poleć polewą. w środku ciasto jest wilgotne, wygląda jak barzo gęsta masa budyniowa.
- 5 smacznego

Twoje notatki do przepisu: