

Ciasto pomarańczowo-cytrynowe








 6+ porcji  35 minut +
40 minut

Składniki

- Wielkość: okrągły placek o średnicy 20 cm
- 125 g cukru
- sok i skórka z 1 pomarańczy i 1 cytryny
- 170 g miękkiego masła
- 4 jajka
- 50 ml mleka
- 250 g mąki
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia

Przygotowanie

-  Rozgrzej piekarnik do 170°C. Nasmaruj tłuszczem tortownicę.
-  Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania.
-  Włóż 125 g cukru i skórkę z pomarańczy i cytryny.
-  Posiekaj.
-  Dodaj 190 g masła i 4 jajka.



Zmiksuj.



Dodaj 50 ml mleka, sok z cytryny, 250 g mąki i 1 łyżeczki proszku do pieczenia.



Zmiksuj.



Wlej masę do przygotowanej tortownicy.



Piecz w piekarniku około 25-30 minut, w temperaturze 170°C.



Gotowe do podania. Smacznego!