

# ANIA STARMACH

## Ucierane ciasto pomarańczowe

### Co kupić?

- 200g miękkiego masła
- 150g drobnego cukru do wypieków
- 170g mąki pszennej
- 3 jajka
- 40g skrobi ziemniaczanej
- 1.5 łyżeczki proszku do pieczenia
- 100ml soku pomarańczowego (świeżo wyciśniętego) + skórka z 1 pomarańczy

#### Dodatkowo:

cukier puder lub lukier do polania

### Jak przygotować?

1. W robocie za pomocą mieszadła elastycznego utrzyj masło z cukrem.
2. Gdy masa się napowietrzy dodawaj na przemian: jajka, mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia, sok i skórkę, mąkę ziemniaczaną.
3. Gotową masę przelej do foremki keksówki wyłożonej papierem do pieczenia.
4. Ciasto piecz około 40- 50 minut w 170 stopniach.
5. Gotowe ciasto posyp cukrem pudrem lub polej lukrem, możesz je też udekorować plastrami pomarańczy.