

ANIA STARMACH

Mazurek pomarańczowo-migdałowy

Co kupić?

Ciasto

- 200g mąki pszennej
- 120g masła
- 70g mielonych migdałów
- 40g cukru pudru
- 1 łyżka kwaśnej śmietany
- 1 jajko

Masa pomarańczowa

- 6 pomarańczy
- 1 laska wanilii
- 1 kora cynamonu
- 250g cukru
- 100g migdałów bez skórki do dekoracji

Jak przygotować?

1. Składniki ciasta połącz, zlepij w kulkę i schładzaj w lodówce. Następnie ciasto cienko rozwałkuj, przełóż do formy o dowolnie wybranym kształcie (okrągłej lub prostokątnej o wymiarze 22 x 22 cm) i piecz około 35 – 40 min. w 170 st. C. Po tym czasie ciasto ostudź.
2. Pomarańcze obierz ze skórki, od skórki odkrój białą warstwę, bo jest zbyt gorzka.
3. Pomarańczową skórkę pokrój w cienki paseczki.
4. Pomarańcze pokrój w kostkę, zmiksuj, a następnie przełóż do rondla o grubym dnie, dodaj skórkę z pomarańczy, przekrojoną laskę wanilii, cukier i korę cynamonu.
5. Gotuj około godziny, aż konfitura zgęstnieje, wtedy wylej ją na upieczony spód ciasta, udekoruj migdałami. Gotowe!