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, zlep 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!

Przepis pochodzi ze strony
www.aniastarmach.pl