



Tekst i zdjęcie: **klaudiszja** - SzeF Kuchni (905)

Meskouta

est to ciasto marokanskie, bardzo podobne do ciasta na bazie jogurtu, które zastępuje się sokiem pomarańczowym.

Czas przygotowania: do 1 godziny

Stopień trudności: Średnie

Pora dnia: Przekąska

Sposób przygotowania: pieczone

Liczba porcji: więcej

Składniki:

- sok pomarańczowy, 0.5 szkl.
- olej, 0.25 szkl.
- cukier, 0.75 szkl.
- mąka, 1.5 szkl.
- proszek do pieczenia, 0.5 szt.
- jajka, 2 szt.

Sposób przygotowania:

Utrzeć jajka z cukrem, dodać sok pomarańczowy (lub inny wg gustu), wymieszać, następnie dodać olej. Wymieszać osobno mąkę z proszkiem do pieczenia i dodać do poprzedniej masy, ponownie dobrze wymieszać. Wrzuciłam też razem trochę żurawiny do urozmaicenia, można również dodać skórkę z cytryny lub pomarańczy. Piekarnik nagrzać do 180°C i piec około 40 minut. Sprawdzić drewnianym patyczkiem (ja mam taki do szaszłyków), musi wyjść suchy. Wyciągnąć z formy dopiero po ostygnięciu. Można posypać cukrem pudrem.

