



Tekst i zdjęcie: **Marta** - Kucharz (514)

Mandarynkowiec

ciasto mandarynkowe

Czas przygotowania: ponad godzinę

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Przekąska

Sposób przygotowania: pieczone

Liczba porcji: więcej

idealne dla dzieci

Składniki:

- mandarynka, 200 g
- masło, 250 g
- cukier puder, 150 g
- jajka, 4 szt.
- cukier wanilinowy, 0 uncja
- mąka pszenna, 200 g
- mąka ziemniaczana, 100 g
- proszek do pieczenia, 1.5 łyżecz.

Sposób przygotowania:

Mandarynki obrać podzielić na cząstki i każdą przekroić na 2-3 części. Miękkie masło utrzeć z cukrem i cukrem waniliowym. Nadal ucierając dodawać po jednym jajku, a potem stopniowo wsypywać obie mąki wymieszane z proszkiem do pieczenia. Wrzucić mandarynki i wszystko wymieszać delikatnie łyżką. Ciasto umieścić w nasmarowanej tłuszczem i obsypanej kaszą manną formie keksowej. Wstawić do nagrzanego do 180 st.C piekarnika i piec około 60 minut. Zimne ciasto posmarować lukrem utartym z soku i cukru pudru.

