Ciasto pomarańczowo - migdałowe bez jajek

Szybko Tanio Smacznie

Polecane na: **ciasta, desery**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

100 min | łatwy | 10 porcji

Składniki:

- masło - 250 g
- cukier - 250 g
- marcepan - 1 opakowanie
- likier pomarańczowy - 100 ml
- mąka - 300 g
- zmielone migdały - 100 g
- skórka i sok z pomarańczy - 1 szt.
- proszek do pieczenia - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

KROK 1: Masło, pokrojone w drobne kawałki, i cukier wymieszać za pomocą miksera.
Dodać migdały, mąkę, proszek do pieczenia, startą masę marcepanową (grube oczka) i zmiksować.
W osobnej misce mieszamy: startą skórkę z pomarańczy, wyciśnięty sok oraz likier.
Całość powoli dolewać do ciasta, dodać mleko i mieszać łyżką.
Gdy masa będzie jednolita przenieść do formy wyłożonej papierem do pieczenia.

Piec ok 50-60 minut w 160 stopniach (termoobieg) lub 180 stopniach (bez termoobiegu).