



Amond orange cake


 Krzepa

Polecane na: [ciasta](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 60 min

 średni

 12 porcji

Składniki:

pomarańcze - 2 szt.

zmielone migdały - 250 g

jajka - 3 szt.

soda oczyszczona - 1 łyżeczka

miód - 3 łyżka

cukier trzcinowy zmielony na puder
- 1 łyżka

sok z cytryny - 1/2 szt.

pokruszone migdały - 1 garść

jogurt typu greckiego - 1 łyżka

plastry pomarańczy - kilka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Pomarańcze obieramy ze skórek (jeżeli chcecie bardziej aromatyczne ciasto zostawiamy skórki, pamiętajcie wtedy aby dobrze je umyć) i gotujemy przez 1/2 godziny na małym ogniu zanurzone w wodzie. Po tym czasie studzimy i ręcznym blenderem miksujemy na puree.

KROK 2: Rozgrzewamy piekarnik do 160 C (180 C bez termoobiegu).

KROK 3: W dużej misce ubijamy jajka (nie muszą być ubite na sztywno) dodajemy miód, mąkę migdałową, sodę i pomarańczowe puree. Całość dobrze mieszamy (ja zrobiłam to mikserem ręcznym na niskich obrotach).

KROK 4: Niedużą formę (moja była 30 cm na 23 cm) smarujemy lekko olejem kokosowym i wykładamy papierem do pieczenia. Następnie wylewamy masę na ciasto i wstawiamy do piekarnika na około 1 godzinę. Ja piełam 45 minut.

KROK 5: Gotowe ciasto studzimy na kratce a następnie dekorujemy lukrem (sok z cytryny mieszamy z cukrem pudrem do uzyskania lejącej konsystencji) i pokruszonymi migdałami. Odstawiamy do zastygnięcia.

KROK 6: Podajemy z jogurtem naturalnym i kawałkami pomarańczy.