Ciasto czekoladowo-pomarańczowe

gotujwstylueko.pl

Polecane na: **ciasta, desery**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

90 min | średni | 10 porcji

Składniki:

- masło - 150 g
- golden syrop - 2 łyżka
- cukier muscovado - 175 g
- mąka pszenna typ 550 BIO - 150 g
- kakao - 25 g
- soda oczyszczona - łyżeczka
- jajka - 2 szt.
- pomarańcza - 2 szt.
- sok z pomarańczy - 1 szt.

Dodatkowe info:

Najlepiej smakuje zaraz po wyjęciu z piekarnika.

Autor przepisu: Ewelina Jaroszczuk.
Przepis dodany w ramach Konkursu Bakaliowego Bio Planet.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Wszystkie składniki powinny mieć temperaturę pokojową.
Przygotować formę o pojemności 900 g, natłuścić ją masłem i wyłożyć papierem do pieczenia.

KROK 2: Mąkę pszenną, sodę, kakao - przesiać. Masło utrzeć z golden syropem, najlepiej przy pomocy miksera. Dodać cukier i dokładnie utrzeć, do gładkości.
Przesiane suche składniki dodawać do ciasta na zmianę z jajkami (do masy maślanej dodać: kilka łyżek mąki, zmiksować, następnie jajko, zmiksować, znów mąkę, itd. do wyczerpania składników).
Dodać otartą skórkę z pomarańczy i sok, zmiksować.

KROK 3: Masę przełożyć do formy, wyrównać. Piec w temperaturze 170º C przez około 45 minut.
Wystudzić przy lekko uchylonym piekarniku.