Ciasto pomarańczowe z mandarynkami

Agnieszka Nitsu AktywneZywienie

Polecane na: **ciasta, desery, lunchbox**

Warto wiedzieć:

0 min | łatwy | 5 porcji

Składniki:

- kasza jaglana (sucha) - 100 g
- olej kokosowy - 20 g
- suszone pomarańcze (suche) - 25 g
- ERYTROL/ksylitol - 1/4 szklanka
- tapioka - 1 łyżka
- jajka małe - 2 szt.
- soda oczyszczona - 1 łyżeczka
- ocet jałbkowy - 1 łyżka
- woda - 1/2 szklanka
- cynamon - 1/2 łyżeczka
- płatki jaglane - 1/2 szklanka
- mandarynki - 2 szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: -kaszę prażymy w suchym garnuszku, zalewamy wrzątkiem i gotujemy do miękkości
-pod koniec gotowania dodajemy suszone pomarańcze oraz olej kokosowy. Wszystko mieszamy , jeszcze chwile gotujemy i odstawiamy do ostygnięcia
-białka jaja z dodatkiem erytrolu/ksylitolu ubijamy na sztywną pianę
-do kaszy dodajemy żółtka, wodę i blendujemy na gęsty krem
-następnie dodajemy ubitą pianę oraz resztę składników(oprócz mandarynek) i dokładnie mieszamy
-piekarnik rozgrzewamy do 180C
-mandarynki obieramy ze skórki i kroimy na cienkie plasterki
-blaszkę wykładamy papierem do pieczenia, przekładamy masę, nakładamy mandarynki i wciskamy je w masę
-całość pieczemy 50minut
-wyciągamy i studzimy
-słodzik przekładamy do młynka i miksujemy na pył
-ciasto posypujemy cukrem pudrem