



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).