# Ciasto pomarańczowo-migdałowe

gotujwstylueko.pl

Polecane na: **ciasta, desery**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

## Warto wiedzieć:

90 min | średni | 6 porcji

## Składniki:

- pomarańcza - 2-3 szt.
- jajka Bio - 5 szt.
- migdały mielone BIO - 200 g
- migdały blanszowane BIO - 1 opakowanie
- inulina - 4 łyżka
- cukier trzcinowy BIO - 5-6 łyżka
- mąka pszenna typ 550 BIO - 4 łyżka
- daktyle BIO - 200 g
- cytryna - 1 szt.
- sól - trochę

## Dodatkowe info:

Podawać na ciepło, zaraz po wyjęciu, lub mocno schłodzone w lodówce.

## Sposób przygotowania:

*KROK 1:* Pomarańcze obrać, usunąć pestki, grubo posiekać i poddusić 15-20 min. dodając troszkę wody. Potem ostudzić i zmiksować.

*KROK 2:* Daktyle zalać niewielka ilością wrzątku i odstawić. Rozgrzać piekarnik do 180 st.

*KROK 3:* Żółtka ubić z cukrem na pulchną masę, opcjonalnie dodać szczyptę gałki muszkatołowej.

*KROK 4:* Białka ubić z solą na sztywną pianę, dodać inulinę i ubić jeszcze przez chwilę.

*KROK 5:* Do masy z żółtek dodać powoli pomarańcze, przesiana mąkę, zmielone migdały i piane z białek. Delikatnie wymieszać i wylać do formy.

*KROK 6:* Daktyle zmiksować dodając sok z cytryny i wodę z ich namaczania, aby uzyskać w miarę gęstą, lejącą masę. Polać ciasto masą, lub nakładać daktyle łyżką. Posypać posiekanymi blanszowanymi migdałami, lub płatkami migdałowymi.

*KROK 7:* Piec ok. 45 min.