




Pomarańczowe ciasto kukurydziane

 PrzepisyMargaretki

Polecane na: [ciasta](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 70 min

 1 porcja

Składniki:

mąka kukurydziana - 3 szklanka
proszek do pieczenia - 2 łyżeczka
jajka - 5 szt.
cukier - 1,5 szklanka

cukier waniliowy - 2 łyżeczka
olej rzepakowy - 4/5 szklanka
pomarańcze - 6 szt.

Dodatkowe info:

Ciasto kukurydziane z nutą pomarańczy robi się błyskawicznie. Po ostudzeniu można poleć polewą i posypać wiórkami kokosowymi lub czym kto lubi.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Żółtka utrzeć z cukrami. Białka ubić na sztywną pianę. Do żółtek dodać sok wyciśnięty z pomarańczy, olej oraz mąkę z proszkiem do pieczenia. Dokładnie utrzeć mikserem. Następnie dodać pianę z białek i delikatnie wymieszać. Przełożyć do formy wyłożonej papierem do pieczenia. Piec 50 minut w temperaturze ok. 180 stopni. Ustawienia piekarnika góra i dół.