

## GOSPODARSTWO DOMOWE

### Temat : Ciasto pomarańczowe .

Jak święta to musi być ciasto ! Na zajęciach upiekliscie pyszną szarlotkę, ciasto marchewkowe, muffinki , pierniki i ciasteczka kruche więc z tym ciastem na pewno dacie sobie radę. Oczywiście pod okiem osoby dorosłej ! Dzisiaj upieczemy pyszne ciasto o smaku pomarańczy z polewą z białej czekolady. Bardzo proste do zrobienia!

Miłej pracy :)



### Składniki (na 16 porcji) :

250 g masła

200 g cukru pudru

4 jajka

1 pomarańcza

250 g mąki

2 łyżeczki proszku do pieczenia

### Polewa

50 g cukru pudru

100 g białej czekolady

3 łyżki wiórków kokosowych

### Przygotowanie :

- Jajka i masło wyjąć wcześniej z lodówki, masło pokroić w kosteczkę i zostawić w temperaturze pokojowej na godzinę aby zmiękło.
- Tortownicę o średnicy 20 cm posmarować masłem i wyłożyć papierem do pieczenia. Piekarnik nagrzać do 180 stopni C.
- Zetrzeć skórkę z pomarańczy i wycisnąć sok. Do czystej miski przesiać mąkę z proszkiem do pieczenia, wymieszać.
- Miękkie masło ubić mikserem z dodatkiem cukru pudru na puszystą i jasną masę (ok. 7 minut). Następnie dodawać po jednym jajku, w odstępach czasu, cały czas dokładnie i długo ubijając.
- Dodać 3/4 ilości skórki pomarańczowej (resztę zachować do polewy) oraz przesianą mąkę z proszkiem do pieczenia. Zmiksować na jednolite ciasto. Teraz wlać 90 ml wyciśniętego soku z pomarańczy i delikatnie ale dokładnie wymieszać łyżką.
- Ciasto wyłożyć do tortownicy i piec przez ok. 60 minut lub aż patyczek będzie suchy (w większej tortownicy ok. 23 - 24 cm ciasto będzie gotowe wcześniej, po ok. 45 minutach). Wyjąć z piekarnika i ostudzić.

### Polewa

- 50 ml soku pomarańczowego podgrzać w garnuszku (ma być gorący), dodać cukier puder, resztę skórki pomarańczowej i odstawić z ognia, mieszać do rozpuszczenia cukru.
- Dodać połamaną na kosteczki czekoladę i mieszać aż się rozpuści, ostudzić. Połączyć po ostudzonym cieście, posypać wiórkami kokosowymi.

SMACZNEGO !