

Proste pomarańczowe ciasto

Ostatnim przepisem jaki zaserwuję Wam z okazji mojego Tygodnia Greckiego na blogu jest bardzo **proste ciasto pomarańczowe**. To ciasto przypomina mi wypijaną frappe w upale dni w kawiarni, do której jakże gościnni Grecy podają kawałek ciasta pachnącego pomarańczami – **keik portokali** tak dokładnie się je nazywa. Jest niezwykle wilgotne, pachnące pomarańczami, ale także aromatem oliwy (do tego ciasta użyłam najlepszej oliwy na świecie – przeczytajcie o niej tu). Jeżeli lubicie to sypnijcie do niego trochę cynamonu, bo w niektórych miejscach też pachniało korzennymi aromatami.

Greckie ciasto pomarańczowe



- 2 szklanki mąki pszennej
- 3 jajka

- 3/4 szklanki cukru trzcinowego lub białego
- 2 łyżki jogurtu naturalnego
- pół szklanki oliwy
- pół szklanki soku pomarańczowego
- skórka starta z dwóch pomarańczy
- łyżeczka proszku do pieczenia
- łyżeczka sody oczyszczonej

Cukier wymieszać ze skórką pomarańczową. Dodać sok z pomarańczy, oliwę, jogurt i jajka – wymieszać rózgą. Na koniec wsypać przesianą mąkę z proszkiem i sodą, a potem łyżką delikatnie wszystko połączyć. Ciasto wyłożyć do małej keksówki lub formy o średnicy 20 cm wysmarowanej oliwą i wysypaną bułką tartą. Piec w temp. 180 st.C. przez 50 minut do tzw. suchego patyczka.

καλή όρεξη [kali oreksi] – SMACZNEGO ☐









DUSIOWAKUCHNIA.PL