Ciasto pomarańczowo – migdałowe

AROMATYCZNE CIASTO SEFARDYJSKIE

Wprowadzenie

Ciasto ma wiele odmian, czasem wykonuje się je na bazie z semoliny, czasem na bazie z tłuczonych migdałów i orzechów włoskich. Szczególnie lubiane w Salonikach, przypomina bliskowschodnie desery ociekające aromatycznymi syropami. W kuchni Romaniotów, czyli greckich Żydów, zamiast mąki używano do tego ciasta czerstwego chleba.

SKŁADNIKI (12 KAWAŁKÓW)

- 200 g masła
- 180 g brązowego cukru
- 100 g mąki pszennej
- 300 g zmielonych migdałów (ze skórką)
- 5 jaj
- szczypta soli
- 2 pomarańcze
- 80 g brązowego cukru
- kandyzowana skórka z pomarańczy

Sposób przygotowania

- **Krok 1**
  Nagrzej piekarnik do 180 °C.
- **Krok 2**
  Wyłóż foremkę papierem do pieczenia tak, aby lekko wystawał nad brzegi.
- **Krok 3**
  Mikserem lub w makutrze utrzyj 180 g cukru z 200 g masła. Cały czas mieszając, dodawaj stopniowo migdały, następnie jaja, wbijaj jedno po drugim. Gdy składniki połączą się, dodaj mąkę i szczyptę soli. Miksuj powoli i dokładnie przez ok. 1 min. Przelej ciasto do foremki, włóż do gorącego piekarnika i piecz 60 min.
- **Krok 4**
  Przygotuj syrop. Wyciśnij sok z pomarańczy, przecedź przez sitko (nie powinien mieć miąższu ani pestek). Dodaj pozostały cukier i zagotuj. Gotuj ok. 15 min, aż lekko zgęstnieje.
- **Krok 5**
  Upieczone ciasto wyjmij z piekarnika, od razu nakłuj cienkim patyczkiem lub wykałaczką w

kilku miejscach i zalej gorącym syropem.
Udekoruj skórką z pomarańczy.

Smacznego!