Dane aktualne na dzień: 22-11-2026 16:06

Link do produktu: https://b2b.twardyorzech.pl/maka-migdalowa-1kg-p-1250.html



Mąka migdałowa 1kg

Dostępność	**Dostępny**
Numer katalogowy	**MSMĄK**
Kod EAN	**5905514045477**
Wartość energetyczna	**2496 kJ/ 604 kcal**

Opis produktu

Mąka migdałowa 1kg

Zapraszam do spróbowania ciasta z użyciem właśnie mąki migdałowej.

Zadziwiający smak. Gorąco polecam!

Ciasto pomarańczowe

1 **pomarańcza**
3 **jajka**
250 g **cukru**
200 g **mąki migdałowej**
55 g **mąki pszennej**
1 łyżeczka **proszku do pieczenia**

Pomarańczę (w całości) gotujemy przez godzinę na granicy wrzenia. Jajka ubijamy z cukrem, aż nabiorą jasnego koloru. Dodajemy mąkę migdałową, przesianą mąkę i proszek do pieczenia, mieszamy.Pomarańczę kroimy na kawałki, usuwamy pestki i razem ze skórką miksujemy na **puree**. Puree pomarańczowe łączymy z przygotowaną masą, przekładamy do małej formy tortowej, wysmarowanej masłem. Pieczemy około 45 minut w 180 st. C.Wystudzone ciasto można posmarować gęstym, greckim **jogurtem** lub **serkiem homogenizowanym** wymieszanym z marmoladą pomarańczową.

Kraj pochodzenia:: **USA**
Węglowodany(w tym cukry): **7,6g (5g)**
Tłuszcze(w tym nasycone): **52g (4,7g)**
Białko: **20g**
Sól: **0,04g**