



Ciasto migdałowe

przepisy.pl



15 minut



Łatwe

Wskazówki pieczenia:



40 minut



180 stopni °C



Składniki:

ciasto

- Kostka do pieczenia Kasia** - 200 gramów
- mąka pszenna - 250 gramów
- mielone migdały - 300 gramów
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- jajka - 3 sztuki
- ocet winny - 0.5 łyżeczek
- sól - 1 szczypta
- cukier puder - 2 łyżki
- płatki migdałowe
- cukier - 100 gramów

Sposób przygotowania:

1. Kasię ucierać z cukrem przez 5 minut, potem dodawać po jednym żółtku nie przerywając ubijania.
2. Dodać mąkę, mielone migdały i proszek do pieczenia. Zmiksować.
3. Oddzielnie ubić pianę z białek z dodatkiem cukru pudru, soli i octu.
4. Ciasto przełożyć do tortownicy wysmarowanej Kasią i posypanej mielonymi migdałami.
5. Sztwną pianę wyłożyć na ciasto i posypać płatkami migdałowymi.
6. Piec w piekarniku nagrzanym do 180 stopni przez ok. 40 minut.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl