





przepisy.pl

## Ciasto migdałowe z truskawkami



 15 minut  Łatwe

### Wskazówki pieczenia:

 50 minut  180 °C 

### Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 200 gramów
- mąka - 170 gramów
- zmielone migdały - 1 szklanka
- drożdże instant - 1 łyżeczka
- cukier trzcinowy - 0.75 szklanek
- proszek do pieczenia - 0.5 łyżeczek
- jajka - 4 sztuki
- imbir - 1 łyżeczka
- sól - 1 szczypta
- truskawki - 500 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 30 gramów
- mąka - 2 łyżki
- cukier trzcinowy - 3 łyżki
- posiekane migdały - 3 łyżki

### Sposób przygotowania:

1. Jajka ubij z cukrem na puch.
2. Mąkę wymieszaj z drożdżami i proszkiem do pieczenia.
3. Do masy jajecznej dodaj mąkę z dodatkami i wymieszaj mikserem.
4. Kasię rozpuść i wymieszaj z przygotowanym ciastem.
5. Tortownicę o średnicy 24cm wysmaruj Kasią i obsyp mąką.
6. Ciasto przełóż do tortownicy i wyrównaj.
7. Umyte, odszypułkowane truskawki pokrój na połówki i ułóż na cieście.
8. Składniki na kruszonkę wymieszaj szybko mikserem.
9. Kruszonkę wyłóż na truskawki.
10. Ciasto włóż do nagrzanego piekarnika i piecz około 50 minut w 180 st. C.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)