





przepisy.pl

Ciasto miodowe z migdałami - przepis



 60 minut  Łatwe

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 175 gramów
- płynny miód - 85 gramów
- cukier puder - 85 gramów
- mąka - 200 gramów
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- soda oczyszczona - 1 łyżeczka
- jogurt naturalny - 100 mililitrów
- jajka - 2 sztuki
- białko - 1 sztuka
- płatki migdałowe - 85 gramów
- płynny miód - 4 łyżki

Sposób przygotowania:

1. Do dużej miski przekładamy Kasię, miód, cukier puder, mąkę, proszek do pieczenia, sodę, jogurt, 1 całe jajko oraz żółto (białko zostawiamy na później do ubicia). Wszystko razem miksujemy na jednolitą masę.
2. Białka jedno oddzielone od żółtka, które dodaliśmy do ciasta i jedno przygotowane wcześniej ubijamy ze szczyptą soli na sztywną pianę. Po ubiciu dodajemy delikatnie do wcześniej przygotowanej masy na ciasto.
3. Foremkę (keksówka) smarujemy Kasią i wysypujemy bułką tartą lub kaszą manną i przekładamy ciasto.
4. Na wierzch wysypujemy płatki migdałowe.
5. Pieczemy w temp. 180 C przez ok. 50 -55 min. do tzw. suchego patyczka.
6. Po upieczeniu wyciągamy ciasto, polewamy wierzch dwoma łyżkami miodu i lekko posypujemy solą, wstawiamy do piekarnika na 5 min. w temp. 160 C.
7. Po tym czasie polewamy ponownie 2 łyżkami miodu i zostawiamy do ostudzenia. Smacznego.

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