





przepisy.pl

Ciasto z cukinią i migdałami






 15 minut  Łatwe

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 100 gramów
- cukier - 150 gramów
- sól - 1 szczypta
- duże jajka - 3 sztuki
- cukinia (po starciu i odciśnięciu) - 150 gramów
- mielone migdały - 100 gramów
- mąka pszenna - 100 gramów
- kisiel cytrynowy - 2 opakowania
- migdały w słupkach - 3 łyżki

Wskazówki pieczenia:

 45 minut  180 °C  keksówka

Sposób przygotowania:

1. Cukinię zetrzeć na tarce o małych oczkach i odcisnąć nadmiar soku.
2. Białka oddzielić od żółtek i ubić z solą na sztywną pianę.
3. Kasię utrzeć z cukrem, ciągle ucierając dodawać po jednym żółtku.
4. Zmielone migdały wymieszać z mąką, proszkiem do pieczenia, sodą i kisiel w proszku.
5. Do masy żółtkowej dodać partiami, ciągle mieszając mikserem, cukinię i mielone migdały z dodatkami.
6. Na koniec dodać ubitą pianę i delikatnie wymieszać łyżką. Ciasto przełóż do formy keksowej, posyp słupkami migdałowymi i piecz około 45 minut w 180 °C.

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