



 15 minut  Średnie

Składniki:

- mąka pszenna - 0.5 kilogramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 25 dekagramów
- żółtko - 3 sztuki
- słodka śmietana - 0.5 szklanek

Sposób przygotowania:

1. Kasię utrzeć w naczyniu na puszystą masę.
2. Aromat migdałowy wlać do owej masy, aby pięknie pachniały nasze rarytasy.
3. Zaraz do masy dodajemy proszek do pieczenia i szklankę cukru do osłodzenia.
4. Utrzeć żółtka i jajko z cukrem i śmietaną, bo uzyskać konsystencję idealnie wymieszaną. Złączyć je z Kasią i mąką, po czym wszystko razem wymieszać dokładnie, aby wszelkie grudki rozetrzeć ładnie.
5. Rozłożyć całość na blachę Kasią wysmarowaną i tartą bułką posypaną.
6. Emulsją z rozkłóconego żółtka wierzch posmarować i pokrojonymi w plastry migdałami całość udekorować. 30 min. w temperaturze 150° C ciasto pieczemy po czym z piekarnika mazurka wyjmujemy.