



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 40 minut  180 °C 

Składniki:

ciasto

- Kostka do pieczenia Kasia** - 150 gramów
- mielone migdały lub pokruszone płatki migdałów - 100 gramów
- posiekanych orzechów laskowych - 50 gramów
- cukier - 150 gramów
- bułka tarta - 150 gramów
- jajka - 5 sztuk
- proszek do pieczenia - 10 gramów
- cukier puder - 150 gramów
- kandyzowana skórka z pomarańczy - 1 opakowanie
- cukrowe serduszka - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. Kasię podgrzej, aby się roztopiła, a następnie ostudź.
2. Do dużej miski wsyp bułkę tartą, migdały, orzechy, cukier i proszek do pieczenia. Wszystko wymieszaj.
3. Połącz ze stopioną Kasią. Mieszaj mikserem kolejno dodając po jednym jajku.
4. Przygotowane ciasto przełóż do wysmarowanej Kasią i obsypanej bułką tartą foremki z kominem.
5. Piecz 40 min w 180 st. C. Cukier puder wymieszaj dokładnie z 2 łyżkami wody i utrzyj na lukier.
6. Upieczone ciasto posmaruj lukrem, posyp skórką pomarańczową i udekoruj cukrowymi serduszkami.