

Ciasto migdałowe

Przepis dodany przez użytkownika Ania K.

Bardzo smaczne

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- masło - 10 g
- mleko 0,5% - 50 ml
- jajka - 1/2 jajka
- cukier - 1 łyżeczka(i)
- sol -
- kardamon -
- drożdże - 1 łyżeczka(i)
- mąka - 12 dag
- jabłka - 2 szt.
- śmietany - 1/2 szkl.
- skorka cytrynowa -
- kasza manna - 15 g
- miód - 1 łyżka(i)
- płatki migdałowe - 40 g

Etapy przyrządzania:

- 1.** Masło roztopić i zalać mlekiem. Dodać pół jajka , cukier, sol, kardamon, rozdrobnione drożdże, wymieszać i wlać do mąki. Wyrobić ciasto i odstawić do wyrośnięcia , rozwałkować. Blachę wyłożyć papierem do pieczenia, położyć na niej ciasto. Jabłka obrać i pokroić na cienkie plasterki, ułożyć na cieście. Śmietanę odparować na małym ogniu do połowy, powoli dodawać kaszę manną i ubijać trzepaczką. Dodać łyżkę miodu, płatki migdałowe i skórkę cytrynową, masę połać jabłka i piec w temp. 200 stopni Celsjusza około 25 minut.