

Ciasto migdałowe z makiem



HABIBI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka tortowa	300 g
jajko	4 szt.
cukier	250 g
mak	3/4 szkl.
mąka migdałowa	1/4 szkl.
margaryna	1 kostka
proszek do pieczenia	1 op.
aromat migdałowy	do smaku
sól	duża szczypta
mleko migdałowe	1 szkl.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Miękką margarynę utrzeć z żółtkami i cukrem na puszystą masę.
Dodać mąkę połączoną z proszkiem do pieczenia, suchy mak, dużą szczyptę soli.
Dolać mleko migdałowe i aromat - wszystko wyrobić mikserem.
Na koniec ubić na sztywno pianę z białek i delikatnie wmieszać do ciasta.
Masę przełożyć do natłuszczonej foremki - keksowej lub cwibakowej - i wstawić do rozgrzanego piekarnika.
Piec 40-50 minut w temp. 180°C.