

Krucze z kremem i migdałami



ADA-GABA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kruche ciasto

mąka	400 g
cukier puder	150 g
masło	200 g
żółtko jajek	4 szt
sól	szczypta

Krem:

mleko	1 l
żółtko jajek	8 szt
cukier	250 g
mąka	80 g
aromat cytrynowy	
cukier waniliowy	2 łyżeczki
migdały	100 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Zimne masło posiekać z mąką, cukrem i szczyptą soli. Następnie dodać żółtka, szybko zagnieść ciasto i włożyć do lodówki na 30 minut.
2/3 ciasta rozwałkować i wyłożyć nim formę. Nakłuć widelcem.

- KROK 2 Przygotować krem: żółtka utrzeć z cukrem, wymieszać z mąką i wrzucić na gotujące się mleko (z cukrem waniliowym). Gotować, cały czas mieszając aż zgęstnieje. Dodać aromat cytrynowy.
Ostudzony krem wyłożyć na ciasto.
- KROK 3 Pozostałą 1/3 ciasta zetrzeć na tarce i posypać wierzch ciasta. Posypać płatkami migdałów.
- KROK 4 Wstawić do nagrzanego piekarnika (180°) na ok. 50 minut.
Posypać cukrem pudrem.