

Mazurek migdałowy z białą czekoladą



ALLICE



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

migdały	30 dkg
cukier drobny	13 dkg
masło	15 dkg
jajko	1 szt
cukier waniliowy	1 opakowanie
mąka tortowa	30 dkg
biała czekolada	2 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z podanej ilości masła odłożyć 1 łyżkę. Migdały sparzyć i obrać, odłożyć garść do dekoracji a resztę grubo posiekać. Z mąki, masła, cukru, cukru waniliowego, jajka i posiekanych migdałów zagnieść kruche ciasto. Rozwałkować na grubość około 3cm i włożyć na wysmarowaną tłuszczem blaszkę. Odebrane masło roztopić i posmarować pędzelkiem wierzch ciasta. Upiec na złoty kolor. Czekoladę rozpuścić dodając odrobinę mleka lub przygotować polewę. Ostudzone ciasto polać czekoladą i ozdobić migdałami.