

babka migdalowa



AGATA1722



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

migdały słodkie	5 dkg
migdały gorzkie	3 dkg
mąka ziemniaczana	10 dkg
cukier	20 dkg
jaja	7
cytryna	1

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Trzeć żółtka z 15 dkg cukru aż uzyskają kolor kremowy. Dodać mąkę ziemniaczaną i w dalszym ciągu ucierać z jajkami. Wcisnąć sok z cytryny. Migdały obrać z koszulek, przez zanurzenie we wrzątku, drobno pokroić i utrzeć z 5 dkg cukru, a następnie połączyć z żółtkami i ucierać przez 20 minut.

Z białek ubić pianę, lekko wymieszać z ciastem i wlać do formy babkowej wysmarowanej margaryną i oprószonej tartą bułką. Piec w gorącym piekarniku ok. 35 minut.