

Angielskie ciasto migdałowe



AIDA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	20 dkg
migdały mielone	20 dkg
masło	20 dkg
cukier puder	20 dkg
jajko	1 szt.
posiekane migdały	do smaku
cukier gruby	do smaku
amaretto	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ze wszystkich składników (bez posiekanych migdałów i grubego cukru) wyrobić ciasto; zawinąć w folię i włożyć do lodówki na 30 minut.

Formę wysmarować masłem i wypełnić ciastem.

Posypać siekanymi migdałami i grubym cukrem (lub zwykłym).

Piec w temperaturze 200 stopni przez ok 30-40 minut.

WSPANIAŁY ZAPACH, PYSZNIIE SMAKUJE :)