Ciasto cytrynowe z migdałami

PAULAC

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka krupczatka	25 dag
żółtko jajek	1 szt
sól	szczypta
masło	15 dag
mielone migdały	20 dag
cukier puder	15 dag
skórka z cytryny	1 szt
sok z cytryny	2 szt
mąka	do posypania
grysik	50 migdałowy
jajko	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę przesiać, wysypać na stolnicę i zrobić w środku dołek. Dodać całe jajko, żółtko i szczyptę soli. na brzegach ułożyc kawałki masła. Wyrobić ciasto i pozostawić pod przykryciem na 1h. Do miski wsypać mielone migdały, cukier, skórkę cytrynową i sok. Dobrze wymieszać. Ponmownie wygnieść ciasto, rozwałkować na dwa okrągłe placki. Jedną część położyć na dno tortownicy i podwinąć brzegi. Rozsmarować nadzienie i przykryć je drugim i dobrze przygnieść. Górną część ponakłuwać, polać roztopionymi 2 łyzkami masła i posypać grysikiem.