

Baba kresowa



ALLICE



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

masło	20 dkg
cukier	1,5 szkl
mąka gryczana	1 szkl
migdały	150 g
jajko	4 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Migdały sparzyć i obrać, posiekać. Masło z cukrem utrzeć na puch, dodawać stopniowo po jednym żółtku i po łyżce mąki. Wsypać migdały, sól. Białka ubić na sztywno i delikatnie wymieszać z cystem. Wylać do natłuszczonej formy i piec około pół godziny w średnio nagrzanym piekarniku.