

Babka migdałowa



EWA109



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

margaryna	230 g
cukru	230 g
mąki tortowej	230 g
łyżeczki cukru waniliowego	2
łyżeczki proszku do pieczenia	2
mielonych migdałów	200 g
aromat migdałowy	kilka kropli
jajko	4

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Margarynę utrzeć na jednolitą masę, stopniowo dodawać cukier, cukier wanilinowy i aromat. Mieszać mikserem do uzyskania jednolitej konsystencji, nie przerywając miksowania wbijać po jednym jajku. Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia, przesiać i małymi porcjami połączyć z masą. Na koniec dodać zmielone migdały.

Formę o długości ok. 35 cm i szerokości 11 cm posmarować tłuszczem i oprószyć bułką tartą. Ciasto przełożyć do formy.

Piec około 50 minut. Po upieczeniu ciasto pozostawić w foremce przez 10 minut.

Piekarnik gazowy: temperatura 170-180° C (nie powinien być podgrzany); Piekarnik elektryczny: temperatura 170-180° C (powinien być podgrzany).