
Placek migdałowy I

Dodano: 2010-01-01 14:34:38

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1374 razy.

Ciasto:

25 dag mąki

15 dag masła lub margaryny

10 dag cukru

1 jajko

1 żółtko

łyżka skondensowanego mleka

łyżeczka proszku do pieczenia

Masa migdałowa:

10 dag migdałów

1 ugotowany mąty ziemniak

15 dag cukru pudru

białko

Masło, żółtko i cukier ukręcić na gładką masę, dodać mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia i skondensowane mleko. Ciasto wyrobić i podzielić na 3 części. 2 części rozwałkować i wyłożyć nimi natłuszczoną, płaską blachę, resztę zachować do dekoracji. Migdały sparzyć obrać ze skórek, przesuszyć, zemleć w maszynce i ucierać z cukrem pudrem i roztartym na purée gotowanym ziemniakiem, dodając po trochu wody (nie więcej niż pół szklanki). Tak przygotowaną masę rozsmarować na cieście, resztę ciasta rozwałkować cienko pokrajać na wąskie paseczki i ułożyć na powierzchni kratkę. Piec 35-40 min w nagrzanym piekarniku.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD