
PLACEK MIGDAŁOWY II

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1407 razy.

0,5 kg mąki,
0,5 kg cukru,
25 dag masła,
6 jaj,
1 paczka proszku do pieczenia,
1 łyżeczka soli,
12 dag migdałów,
0,5 dag utartego cynamonu,
skórka z cytryny.

Masło, jaja i cukier utrzeć na pianę, dodać sól, mąkę z proszkiem do pieczenia i skórkę z cytryny. Wyrobione ciasto rozwałkować na grubość 1-1,5 cm i ułożyć w natłuszczonej formie. Obsypać przekrojonymi wzdłuż migdałami i cukrem z utłuczonym cynamonem. Piec około 30 minut. Upieczone ciasto krajać na gorąco.

Nadesła(a): Cartall - Książka Kucharska na CD