
Ciasto drożdżowe z migdałami

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2963 razy.

Ciasto:

1/2 kg maki,

5 deka drożdzy świeżych lub 2 torebki suszonych,

1/4 l mleka,

10 deka masła,

15 deka cukru,

jedno jajko i jedno żółtko,

cukier waniliowy,

zapach cytrynowy.

Ponadto:

paczka migdałów w płatkach /150g zazwyczaj, ale można dać i więcej :-)/

10 deka masła,

cukier puder i sok z cytryny.

Ciasto robi się bardzo prosto: wszystko oprócz masła należy wymieszać (jeśli używamy świeżych drożdży, trzeba je rozpuścić w mleku). Masło należy roztopić i po trochu dodawać do ciasta w trakcie wyrabiania. Wyrabiać można ręcznie lub mikserem, do momentu, aż się ciasto przestanie kleić do rąk. Zostawić na 2 godziny do wyrosnięcia. Po wyrosnięciu wypełnić nim prostokątną blachę posmarowaną masłem i wysypaną makią (blacha 'systemowa' z piekarnika jest w sam raz ;-)) Ma mieć grubość około 1.5 cm. Na ciasto położyć pokrojone w płatki masło (około 10 deka) i rozsypać równomiernie migdały. Piecze się w temp. 220st. około 15-20 minut, na złoto. Po upieczeniu jeszcze ciepłe polać lukrem z cukru pudru, wody i soku cytrynowego. Około 15-20 deka cukru powinno wystarczyć, do tego sok z poł cytryny, i tyle wody, żeby miało to gęstość łatwo smarującej się polewy polpłynna konsystencja - później zastyga.

To tyle :-)

From: Aneta Baran <baran@chocolate.cern.ch>