

Ciasto migdałowe z dodatkiem malin



Autor: **Smacznie_Beztuszczowo**

Przepisów: 32 Ocena: 372



3-4 os.



60 min



średnie



tanie



Składniki:

- 3/4 szklanki mielonych migdałów
- 3/4 szklanki mąki
- 3/4 szklanki cukru pudru + trochę do posypania
- 80 g (mniej niż 1/2 kostki) rozpuszczonego masła
- 1/3 szklanki mleka
- 2 duże jajka
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- posiekane migdały lub płatki migdałowe
- garść malin

Sposób przygotowania:

- 1 Składniki zmiksuj na gładką masę i włoż do foremki posmarowanej wcześniej tłuszczem oraz wysypanej mąką.



- 2 Włóż maliny w ciasto, całość posyp posiekanymi migdałami lub płatkami migdałowymi.



- 3 Włóż ciasto do urządzenia Philips Airfryer i piecz przez 25-35 minut w temperaturze 170°C (dodatkowo sprawdzaj stopień wypieczenia patyczkiem).



- 4 Ostudzone ciasto wyjmij z foremki i posyp cukrem pudrem.



Twoje notatki do przepisu: