

Szybkie ciasto migdałowe

Składniki

Na keksówkę o długości 28 cm

4 jajka ⁽¹⁾

125 g miodu ⁽²⁾

½ łyżeczki cynamonu

200 g mąki migdałowej (lub zmielonych migdałów)

Wykonanie

1. Piekarnik nagrzać na 180 st. C (tryb góra-dół, bez termoobiegu).
2. Jajka ubić z miodem na puszystą masę (około 10 minut).
3. Dodać cynamon oraz mąkę migdałową (lub zmielone migdały) i delikatnie wymieszać.
4. Ciasto wylać na formę wyłożoną papierem do pieczenia.
5. Piec 25-30 minut.

Wykonanie (Thermomix)

1. Jeśli macie mąkę migdałową, przejdźcie do punktu 2. W przeciwnym razie zmielcie migdały w naczyniu – sprawdzać proces mielenia (15-20 sek, obr. 10). Jeśli będziecie mielić migdały zbyt długo, tłuszcz się oddzieli i migdały stracą sypką konsystencję. Następnie przesypcie proszek do oddzielnej miski i umyćcie naczynie.
2. Piekarnik nagrzać na 180 st. C (tryb góra-dół, bez termoobiegu).
3. Jajka ubić z miodem na puszystą masę (10 min, obr. 4 z motylkiem).
4. Dodać cynamon oraz mąkę migdałową (lub zmielone migdały) i delikatnie wymieszać (30 sek, obr. 2,5).
5. Ciasto wylać na formę wyłożoną papierem do pieczenia.
6. Piec 25-30 minut.

Wskazówki

⁽¹⁾ **jajka:** warto zadbać o to, by jajko pochodziło z dobrego źródła (najlepiej od znajomej gospodyni, u której kury chodzą sobie "luzem" i karmione są tradycyjnie, a nie gotową paszą; jeśli jednak nie macie dostępu do takich jajek, poszukajcie takich z "0" na pieczętce; żółtko jajka, zgodnie z nazwą, powinno być żółte, a nie pomarańczowe)

⁽²⁾ **miód:** jeśli chcecie mieć dobry miód, zadbajcie o to, by był ze sprawdzonego źródła – najbezpieczniej jest po prostu znać pszczelarza; dobry miód (z wyjątkiem akacjowego) krystalizuje się po kilku miesiącach od zebrania (czyli najpóźniej zimą)