



Lista zakupów

- 1 opakowanie ciastek Pure Grain od TAGO
- 2 jaja
- 1 szklanka cukru
- 200 ml śmietany kremówki
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 łyżka cukru z ziarnami wanilii
- 1 buteleczka olejku migdałowego
- 2 szklanki mąki
- 1 szklanka płatków migdałów
- 200 ml cukru pudru
- sok z połowy cytryny

Babka migdałowa

- Do miski przelóż jaja razem z cukrem, ubij za pomocą miksera na puszystą i jasną masę. Następnie dodaj śmietanę kremówkę. Połącz ze sobą składniki.
- Do przygotowanej masy dodaj: proszek do pieczenia, cukier z ziarnami wanilii, olejek migdałowy, mąkę, płatki migdałów oraz ciasteczka TAGO. Całość przy pomocy miksera połącz na jedną masę.
- Przygotowaną masę przelóż do foremki wyłożonej papierem do pieczenia. Wstaw do piekarnika na godzinę w temp. 160 st C. Przed wyjęciem sprawdź czy włożony patyczek jest suchy. Czas pieczenia zależy od piekarnika.
- Upieczone i ostudzone ciasto udekoruj lukrem zrobionym z cukru pudru i cytryny.

Produkty TAGO wykorzystane w przepisie



Zbożowe
ciasteczka
klasyczne