

Ciasto jagodowo-migdalowe



Autor: **mateuszek**

Przepisów: **22** Ocena: **24**



3-4 os.



30 min



średnie



przystępne



Składniki:

- mąka, 300g
- cukier, 100g
- żółtko, 1
- obrane i zmiekone migdały, 100g
- cukier waniliowy, 1
- świeże jagody
- maliny
- borowki
- czerwone porzeczki
- agrest
- jajka, 3

Sposób przygotowania:

- 1 Masło utrzeć z cukrem dodać migdały a następnie dodawać po kolei resztę składników. Na końcu wymieszać z jajkami na jedno litą masę. Włożyć masę do dobrze natłuszczonej tortownicy o średnicy ok 22 cm. Posypać jagodami i piec na dolnym poziomie piekarnika w temp. 175 stopni.

Twoje notatki do przepisu: