

Ciasto z płatkami migdałowymi



Autor: **edzia_13**
Przepisów: **14** Ocena: **614**

   
> 6 os. > 60 min Średnie przystępne



edzia_13 | Smaker.pl

Składniki:

- CIASTO:
 - 2 i 1/2 szklanki mąki
 - 25 dag margaryny
 - 1 łyżeczka proszku do pieczenia
 - 5 żółtek
- Beza:
 - 5 białek
 - 3/4 szkl. cukru
 - 2 cukry waniliowe
- KREM:
 - 1, margaryna
 - 1 puszka masy krówkowej
- Dodatki:
 - paczka płatków migdałowych

Sposób przygotowania:

- 1 CIASTO: Z podanych składników zagnieść ciasto i podzielić na 3 równe części. BEZA: Białka ubić z cukrem i cukrem waniliowym.
- 2 Każdy surowy placek smarować bezą i piec około 20 w tem. 180st.. Trzeba bardzo uważać przy wyjmowaniu placków z blachy, gdyż są bardzo kruche.
- 3 Krem: margarynę utrzeć z masą krówkową. Krem podzielić na 3 części i smarować nim placki-również na wierzchu. Wierzch ciasta posypać obficie płatkami migdałowymi.

Twoje notatki do przepisu: