

Migdalowe z nutką lata ciastka.



Autor: **magelo**
Przepisów: **104** Ocena: **439**



5-6 os.



60 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- 3/4 szk.mąki
- 1 op.migdałów mielonych 100 gr.
- 100 gr masła
- 1/2 szk.oleju
- 2 jajka
- 1/2 szk.cukru pudru
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 100 ml. smietany 30%
- Serek homogenizowany truskawkowy 150gr.[fajnie jakby był z musem]
- Żelatyna 2 łyżeczki
- posypka do posypania

Sposób przygotowania:

- 1 Mąkę,migdały,jajka,roztopione masło,olej,proszek do pieczenia cukier puder wszystko razem mieszam na jednolitą masę.
- 2 Rozkładam w foremki na muffinki.Piekę w 170 stopniach przez ok.20 min.aż zaczną się rumienić.
- 3 Wyjmuję z piekarnika ,a następnie z foremek,aby ostygły.
- 4 Żelantynę rozpuszczam w odrobinie gorącej wody.Śmietanę ubijam na sztywno,dodaję serek,jeśli jest z musem ma bardziej intensywny smak.Jeśli ktoś ma może dodać mus ze słoika.Mieszam z żelantyną i sztywniejącą masę ,szprycą nakładam na ciastka.Chłodzę przez jakiś czas w lodówce.Ciastka można posypać posypą,ale też dodać jakieś owoce np.banany.

Twoje notatki do przepisu: