

Szwedzkie ciasto wizytowe



Autor: **ilovebakepl**
Przepisów: **160** Ocena: **3447**



5-6 os.



30 min



średnie przystępne



Składniki:

- 8 łyżek masła, roztopionego
- 1 szklanka cukru + 2 łyżki do posypania wierzchu
- otarta skórka z 1 pomarańczy
- 2 jajka
- 1/2 łyżeczki soli
- 2 łyżeczki ekstraktu z wanilii
- 1 szklanka mąki
- 1/3 szklanki pokrojonych migdałów lub płatków migdałowych

Sposób przygotowania:

- 1 Do miseczki wlewamy jajka, cukier, skórkę z pomarańczy, ekstrakt oraz sól. Miksujemy na gładką masę, następnie dodajemy mąkę. Na koniec dodajemy stopniowo masło, cały czas miksując. Piekarnik nagrzewamy do 180 C, ciasto przekładamy do tortownicy wysmarowanej masłem i wysypanej cukrem. Na wierzch ciasta sypimy lekko cukier i wykładamy migdałami. Pieczemy 25-30 min. do suchego patyczka. Po wyjęciu lekko sypimy cukrem pudrem. Smacznego.

Twoje notatki do przepisu: