



**fundacja
pomocy
psychologicznej**

Przepis był dla Ciebie pomocny?

Podziękuj i przekaż darowiznę na naszą fundację!
Pomóż nam wspierać osoby w kryzysie psychicznym.

FundacjaPsychologiczna.pl



Ciasto migdałowe bez mąki i cukru bez cukru - przepis

W przepisach bez cukru liczy się nie tylko zamiennik słodzenia, ale też struktura całego dania. Przepis na ciasto migdałowe bez mąki i cukru wymaga dobrze dobranych składników, właściwej wilgotności i czytelnego sposobu przygotowania. Poniżej znajdziesz układ uporządkowany tak, żeby dało się go wygodnie odtworzyć w domu.

Czas przygotowania: 70 min

Czas całkowity: 70 min

Składniki

Biszkopty

- Migdały

Przygotowanie krok po kroku

1. Tortownicę o średnicy 25 cm wykładamy papierem do pieczenia.
2. Rozbijamy jajka i oddzielamy żółtka od białek.
3. Żółtka ubijamy z cukrem pudrem na kremową masę. Następnie dodajemy cukier waniliowy, skórkę cytrynową, cynamon oraz zmielone migdały. Całość dokładnie mieszamy.
4. Białka ubijamy z solą na sztywno, a następnie dodajemy je do masy migdałowej. Całość ostrożnie mieszamy (najlepiej drewnianą łyżką).
5. Ciasto pieczemy w piekarniku uprzednio nagrzanym do 180°C przez około 55 minut – do uzyskania złotego koloru.
6. Upieczone ciasto studzimy przez kilka minut w otwartym piekarniku. Po czym przekładamy je na kratkę do ostatecznego wystudzenia. Przed podaniem wypiek posypujemy obficie cukrem pudrem.