



całość (10 porcji) 2500 kcal
1 porcja 250 kcal

Ciasto „Migdałowa rozkosz”

Składniki:

250g migdałów blanszowanych bez skórki
100g cukru trzcinowego
4 jajka
1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia
Skórka otarta z jednej cytryny

Sposób przygotowania:

Rozdrobnić migdały blenderem. Zmiażdżoną masę przełożyć do innego naczynia. Jaja z cukrem miksować do uzyskania jednolitej masy. Następnie dodać migdały, proszek do pieczenia i startą skórkę z cytryny. Przygotować foremkę, przelać do niej ciasto. Następnie wstawić do rozgrzanego do 180°C piekarnika i piec ok. 35 minut. Uwaga! Nie używać termoobiegu.



POTRAWA
BEZGLUTENOWA



POTRAWA
BEZMLECZNA



POTRAWA
BEZ SOI



POTRAWA
BEZ JAJEK



POTRAWA
BEZ ORZECHÓW



POTRAWA
BEZ KUKURYDZY



POTRAWA
WEGETARIAŃSKA



POTRAWA
BEZ DROZDZY