



Ciasto agrestowe z migdałami

Autor: najlepszewkuchni.pl

Osób: **6**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**



wanie

Krok 1

Formę do pieczenia o średnicy 20-22 cm lub średnią keksówkę wysmaruj cienko masłem i oprósz bułką tartą. Wstaw do lodówki, aby masło dobrze się schłodziło. Płatki migdałowe przełóż na suchą patelnię, praż przez ok. 5 minut na średnim ogniu. Migdały powinny nabrać złocisto brązowego koloru i zacząć wyraźnie pachnieć. Uprażone migdały odstaw do całkowitego wystudzenia.

Krok 2

Miękkie masło przełóż do miski, zmiksuj przez minutę, a następnie dodaj cukier i miksuj przez około 3 minuty, aż cukier zacznie się rozpuszczać. Dodaj jedno jajko, zmiksuj krótko, dodaj łyżkę mąki migdałowej i ponownie zmiksuj do połączenia składników. Dodaj kolejne jajko, porcję mąki migdałowej i powtórz czynność do wykończenia składników.

Krok 3

Mąkę pszenną wymieszaj z proszkiem do pieczenia. Dodaj do ciasta połowę mąki, zamieszaj (już bez miksowania) i dodaj resztę mąki. Na koniec przełóż do ciasta uprażone płatki migdałowe i skórkę z cytryny. Zamieszaj do połączenia składników.

Krok 4

Rozgrzej piekarnik do 180 °C (bez termoobiegu). Wyjmij z lodówki formę, przełóż do niej połowę ciasta. Na wierzchu rozłóż agrest i przykryj drugą połową ciasta. Wyrównaj powierzchnię i wstaw ciasto do gorącego piekarnika. Piecz przez około 30 - 35 minut. Gotowe ciasto pozostaw w formie do całkowitego wystudzenia. Przed podaniem możesz oprószyć je cukrem pudrem. Smacznego!

Wskazówki

Formę wysmarowaną masłem i oprószoną bułką tartą należy wstawić do lodówki. Schłodzony tłuszcz sprawi, że bułka tarta będzie lepiej się trzymać i podczas przekładania ciasta do formy nie odejdzie od ścianek, tym samym lepiej izolując ciasto od foremki.

Składniki:

150 g miękkiego masła Mazurski Smak
125 g cukru
3 średniej wielkości jajka w temperaturze pokojowej
75 g mąki pszennej tortowej
1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia
100 g mąki migdałowej (drobno zmielonych migdałów)
skórka starta z jednej cytryny
200 g świeżego agrestu
łyżeczka masła Mazurski Smak + bułka tarta do oprószenia formy