Ciasto jabłkowo - marcepanowe z migdałami i sosem marcepanowym (bez glutenu, bez mleka)

Szybko Tanio Smacznie

Polecane na: **ciasta, desery**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

80 min | łatwy | 10 porcji

Składniki:

- jabłka - 2 szt.
- marcepan - 60 g
- mleko roślinne - 3 łyżka
- mąka migdałowa - 200 g
- proszek do pieczenia - 1 opakowanie
- jajka - 3 szt.
- masło - 150 g
- kawałki migdałów - 100 g
- cukier - 50 g

Sposób przygotowania:

KROK 1: Jabłka umyć i pokroić w kostkę.
Marcepan pokroić w kostkę i zagotować z mlekiem na jednolitą masę.
Masło z cukrem utrzeć na puszystą masę.
Po kolei wbijać jajka i dalej miksować.
Dodać rozpuszczony marcepan, mąkę migdałową i proszek do pieczenia.
Na sam koniec wrzucić jabłka i kawałki migdałów.
Wszystko wymieszać.

Piec ok 50-60 minut w piekarniku nagrzanym do 180 stopni.

Sos marcepanowy:

- mleko roślinne
- kawałek marcepanu

Marcepan pokroić w kostkę i zagotować z mlekiem.

Całość powinna mieć lejącą konsystencję.
Po chwili zrobi się z tego coś w stylu pianki.