Ciasto migdałowe z morelami i z semoliną

Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: **ciasta**

Warto wiedzieć:

0 min

12 porcji

Składniki:

- morele - 8 szt.
- mielone migdały - 3/4 szklanka
- semolina lub inna mąka - 200 g
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczka
- olej rzepakowy - 1/2 szklanka
- mielona wanilia - 1/2 łyżeczka
- mleko migdałowe/kokosowe - 1/2 szklanka
- płatki migdałowe podprażone - 1 łyżka
- jaja - 4 szt.
- ksylitol/ jasny cukier trzcinowy - 1/2-3/4 szklanka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Wszystkie składniki powinny być w pokojowej temperaturze.
Jajka wbić do miski i ubić z ksylitolem lub cukrem. Następnie dodać mieloną wanilię. Dodać semolinę wsypując porcjami, proszek do pieczenia i wymieszać. Wlać strużką mleko roślinne cały czas mieszając, następnie olej. Na koniec dodać mielone migdały i całość wymieszać delikatnie szpatułką. Ciasto wylać na przygotowaną tortownicę ((24 cm) wyłożoną papierem i posmarowaną tłuszczem. Na wierzch układać połówki moreli. Jedną morelę pokroić w kosteczkę i rozsypać między owocami. Można do połówek moreli włożyć po łyżeczce konfitur (morelowych lub mus z mango). Piec

w piekarniku nagrzanym do 180 stopni. Czas pieczenia to ok. 50 minut. Dla pewności sprawdzić patyczkiem. Po wystudzeniu posypać cukrem pudrem, prażonymi płatkami migdałów i kwiatkami lawendy, które bardzo wpływają na smak.