Ciasto migdałowo kasztanowo - kawowe

Nikita

Polecane na: **ciasta, desery**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

70 min

16 porcji

Składniki:

- masło miękkie - 100 g
- krem z kasztanów Alce Nero - 270 g
- migdały mielone - 150 g
- jaja - 3 szt.
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczka
- kawa espresso - 20 ml
- cukier z prawdziwą wanilią - 2 łyżka
- cukier puder - 2-3 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Masło utrzeć z kremem kasztanowym, cukrem pudrem, cukrem waniliowym i zaparzoną kawą. Dodać jajka, ponownie utrzeć. Na koniec dodać zmielone migdały i proszek do pieczenia, wymieszać. Ciasto przełożyć do małej keksówki wyłożonej papierem do pieczenia lub posmarowanej tłuszczem.

KROK 2: Wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni (góra-dół), piec 60 minut.
Po upieczeniu wyjąć z piekarnika i odstawić do ostygnięcia.

KROK 3: Kroić po wystudzeniu. Można posypać cukrem pudrem.