Ciasto mleczne

Kinga Bajcar

Polecane na: **ciasta, desery**

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

Warto wiedzieć:

60 min | średni | 12 porcji

Składniki:

- Napój ryżowo-orzechowo-migdałowy Bio - 250 ml
- Jajka - 4 szt.
- Cukier kokosowy Bio - 2/3 szklanka
- Cukier waniliowy Bio - 2 łyżeczka
- Sól - szczypta
- Kardamon mielony Bio - szczypta
- * opcjonalnie śmietanka 36 % - 250 ml
- Masło klarowne Bio - 110 ml
- Mąka pszenna Bio typ 450 - 2 szklanka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mąkę, kardamon i sól przesiać do miski.
Masło klarowne rozpuścić. Gdy przestygnie zupełnie dolać do niego napój ryżowo-orzechowo-migdałowy.
Mieszankę odkładamy na bok.

KROK 2: W osobnym naczyniu ubijamy jajka z cukrem kokosowym i waniliowym na jednolitą, puszystą masę.

KROK 3: Do przygotowanej tak masy dodajemy partiami mąkę i mieszankę z napoju i masła klarownego.
Całość mieszamy do jednolitego połączenia się składników, następnie przelewamy do formy najlepiej na keks (wcześniej foremka powinna być wysmarowana masłem klarownym i obsypana delikatnie mąką).

Pieczemy w temperaturze 170 st przez około 40 minut do suchego patyczka.

Gdy ciasto się upiecze, studzimy je na kratce. Dla urozmaicenia możemy ubić schłodzoną śmietankę 36 % i nałożyć ją na upieczone i koniecznie wystudzone ciasto.

Smacznego :)