

Ciasto mandarynkowo-migdałowe

Pyszne ciasto z wolnowara

 Czas na High: 2,5

 Czas na Low: -

 Ilość porcji: 6+

 Czas przygotowania: 30

Składniki

- 2 łyżki brązowego cukru
- 3 duże mandarynki
- 125 g masła, zmiękczonego
- 3/4 szklanki cukru
- 2 jaja,
- 3/4 szklanki mąki samorosnącej
- 3/4 szklanki mielonych migdałów
- Miód
-



Wykonanie:

Wysmaruj tłuszczem foremkę keksówkę o wymiarach ok. 9 cm x 19 cm możesz też użyć małej tortownicy. Wyłóż ją papierem do pieczenia. Wsyp na dno brązowy cukier i ułóż na nim cienko pokrojone plasterki z jednej mandarynki. Wyciśnij sok z pozostałych mandarynek. Mikserem elektrycznym ubij miękkie masło i cukier tak długo, aż będzie lekkie i puszyste. Dodawaj jajka po jednym i ubijaj mikserem. Wymieszaj razem z ubitym masłem mąkę, mielone migdały i soku z mandarynek o 1/4 szklanki, aż się połączą. Ostrożnie przełóż masę łyżką do foremki z plastrami mandarynki. Postaraj się, żeby plasterki się nie przemieściły. Górę masy wyrównaj łyżką na gładko. Umieść formę w misie wolnowaru. Przykryj pokrywką.. Gotuj na poziomie HIGH przez 2 godziny i 30 minut sprawdź czy ciasto jest upieczone patyczkiem. Pozostaw w foremce przez 5 minut. Następnie obróć formę i delikatnie wyjmij ciasto na talerz. Serwuj ciasto polane odrobiną miodu.