

Ciasto migdałowe z jabłkami

Ciasto

BODY & SOUL CAKE	1.000 g
Jaja	500 g
Olej	240 g
Woda	190 g
łącznie Ciasto	1.930 g

warstwa owocowa

Jabłka, obrane, w kawałkach	600 g
Migdały płatki	50 g
migdały (słupki, blanszowane, prażone)	50 g
Cynamon mielony	1 g
łącznie warstwa owocowa	701 g

wykonanie:

Wykonanie: Forma Lotus Vario

Wszystkie składniki ciasta wymieszać na szybkim biegu przy pomocy płaskiego mieszadła i rozłożyć równomiernie do foremek KOMPLET Lotus-Vario.

czas mieszania: 3 minuty

naważka ciasta: 385 g / 1 sztuka

Wyłożyć równą warstwę jabłek, zmieszać migdały z cynamonem, posypać ciasto i wypiec.

naważka jabłek: 120 g / 1 forma

naważka migdałów/cynamonu: 20 g / 1 forma

temperatura pieczenia: 180-190°C

czas pieczenia: 45-50 minut



Z dobrego upieczesz najlepsze!

