

Ciasto cytrynowe z migdałami i cytrynowym lukrem



Coś dla miłośników wszelkich cytrynowych babek. Proste w wykonaniu ciasto z foremki, z dodatkiem świeżo utartej cytrynowej skórki, zmielonych na puch migdałów oraz kwaskowego, gęstego lukru. Polecam do kawy i herbaty. Przepis pochodzi z jednej z moich ulubionych książek, pt.: "Księga wypieków" dr.Oetkera.

Składniki:

- 250g masła (nie zastępujemy go tutaj margaryną)
- 200g białego cukru
- opakowanie cukru wanilinowego (16g)
- 4 jaja
- skórka otarta z całej cytryny
- 200g mąki pszennej
- 50g mąki ziemniaczanej
- 1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia
- 100g zmielonych migdałów bez skórki (kupiłam płatki i zmieliłam w blenderze na puch)
- 3/4 szklanki cukru pudru na lukier
- 2-3 łyżki soku z cytryny do lukru

Wykonanie:

1. Miękkie masło ucieramy w mikserze na puch. Dodajemy stopniowo cukier, cukier wanilinowy oraz jajka w całości. Każde miksujemy ok. pół minuty. Na koniec wrzucamy skórkę z cytryny i ucieramy dalej.
2. Obie mąki wsypujemy do miski, dodajemy proszek do pieczenia i delikatnie mieszamy, a następnie (po łyżce) wsypujemy do ucieranej masy i ucieramy dalej, na wolnych obrotach.
3. Do masy wsypujemy migdały, miksujemy.
4. Małą foremkę keksówkę (ok. 25cm x 11cm - u mnie szklana) smarujemy masłem i wykładamy papierem do pieczenia lub wysypujemy mąką (szklanych i silikonowych form nie trzeba wysypywać, silikonowych nie trzeba też natłuszczać). Wlewamy ciasto do foremki, wyrównujemy wierzch. Pieczemy w piekarniku nagrzanym do ok. 180-200 stopni Celsjusza przez mniej więcej 55-60 minut (sprawdzając patyczkiem).
5. Z cukru pudru i 2-3 łyżek soku z cytryny ucieramy lukier. Polewamy ciasto, kiedy trochę przestygnie i zostawiamy do zastygnięcia.



