

Mola kuko kun fragoj kaj migdaloj

Ingrédients

- 100g da butero, moligita
- 20g da ne trala oleo
- 2 ovoj
- 170g da sukero
- 1 kulero da vanila ekstrakto
- 180g da faruno
- 60g da migdala pulvoro
- 6g da bakpulvoro
- 1 pin o da salo
- 230g da fragoj
- 55g da filetaj migdaloj
- 20g da fragoj por la dekoracio

Préparation

1. Se vi ser as desserton kun fragoj sed vi volas iom an i la klasikan torton, vi alvenis al la ŭsta loko!
2. i tiu frag- / migdalokuko estas rapida por fari, kaj kiel ofte vi povas modifi in la viaj gustoj (forigante la migdalan ekstrakton se vi ne atas in, anstata igante la migdalaĵn pulvoro per avelo a kokoso, a anstata igante la fragojn per framboj.
3.).
4. Materialo: 22cm rondo Ingrediencoj: Mi uzis la vanilan ekstrakton Norohy de Valrhona : kodo ILETAITUNGATEAU por 20% rabato sur la tuta retejo (afiliate).
5. Miksi la moligitan buteron, oleon, ovojn kaj sukeron per elektra batilo is vi ricevas blanka kaj veligita miksa o.
6. Aldonu la vanilon kaj amaran migdalan ekstrakton (pli a malpli la viaj gustoj).
7. Poste, enmetu la farunon, migdalan pulvoron, bakpulvoron kaj salon.
8. Fine, aldonu la anta e tran itajn fragojn.
9. Ver u la paston en vian buterigitan tortringon (a rondo), aldonu kelkajn distra igitajn fragojn sur la supra on kaj la filettajn migdalojn.
10. Bakigu en anta varmigita forno je 175°C dum irka 35-40 minutoj (la klingo de tran ilo enmetita en la kukon devus esti seka kiam elprenita).
11. Lasu malvarmi i, poste demoldigu la kukon kaj ŭu!