

Wilgotne ciasto truskawkowo-migda owe

Ingrédients

- 100g miękkiego masła
- 20g oleju neutralnego
- 2 jajka
- 170g cukru
- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego
- 180g maki
- 60g mielonych migdałów
- 6g proszku do pieczenia
- 230g truskawek
- 55g płatków migdałowych
- 20g truskawek do dekoracji

Préparation

1. Jeśli szukasz deseru z truskawkami, ale chcesz trochę odmienić klasyczny tart, trafiłeś w dobre miejsce!
2. To ciasto truskawkowo-migdałowe jest szybkie w przygotowaniu, a jak często bywa, można je dostosować do swoich upodobań (usuwać ekstrakt z gorzkich migdałów, jeśli nie lubisz, zastąpić mielonymi migdałami i orzechami laskowymi lub kokosem, zastąpić truskawki malinami).
3.).
4. Materiał: Pieczone 22 cm Składniki: Używamy ekstraktu waniliowego Norohy od Valrhona : kod ILETAITUNGATEAU na 20% zniżki na całej stronie (afiliacja).
5. Ubij masło, olej, jajka i cukier za pomocą elektrycznej trzepaczki, a uzyskasz ją niejsz i puszystą konsystencję.
6. Dodaj waniliowy ekstrakt z gorzkich migdałów (więcej lub mniej w zależności od gustu).
7. Następnie dodaj mąkę, mielone migdały, proszek do pieczenia i sól.
8. Na koniec dodaj wcześniej pokrojone w plasterki truskawki.
9. Wlej ciasto do nasmarowanej foremki (lub pieczeni), dodaj kilka plasterków truskawek na wierzch, a następnie płatki migdałowe.
10. Piecz w piekarniku nagrzanym do 175°C przez około 35-40 minut (ostrze noża wbite w ciasto powinno wyjść suche).
11. Pozostaw do ostygnięcia, a następnie wyjmij ciasto z formy i delektuj się!