

 70 de minute  10 portii  Mediu

Ingrediente

Faina - 2 cani (pentru aluat)
Zahar - 1 cana (pentru aluat)
Zahar brun - 2 linguri (pentru crema)
OuaScortisoara - 1 lingurita (pentru crema)
Migdale macinate - 1 ceasca (pentru crema)
Esenta de migdale - 1 fiola (pentru crema)
Praf de copt - 1 plic (pentru aluat)
Smantana - 1 ceasca (pentru aluat)
Sare - 1 varf de cutit (pentru aluat)
Margarina - 100 g (pentru aluat) + 100 g (pentru crema)

Mod de preparare

1. Pregatesti aluatul asa: Amesteci praful de copt cu faina, sarea, ouale, zaharul, margarina Rama Maestro si smantana. Formezi un aluat pe care il dai deoparte pana pregatesti crema.
2. Pregatesti crema asa: Freci margarina Rama Maestro cu zaharul si adaugi migdalele macinate si scortisoara. Incorporezi treptat ouale si la final pui esenta. Iei o forma si pui un rand de aluat, un rand de crema si tot asa pana se termina cele 2 compozitii. Deasupra presari zahar. Dai compozitia la cuptor pentru 45 - 50 de minute.

Pofta buna!

Aceasta reteta provine de pe site-ul culinar Retetaperfecta.ro Gaseste-ne pe Facebook, la adresa: <https://www.facebook.com/retetaperfecta.ro>