



BABKA MIGDAŁOWA

Składniki:

- 9 czubatych łyżek mąki *Mix C* z firmy *Dr. Schär*
- 20 dkg masła
- 1 szklanka cukru
- 5 jaj
- 20 dkg mielonych migdałów
- 100 ml rumu
- 3 łyżeczki cukru waniliowego lub 1 opakowanie cukru wanilinowego
- 3 płaskie łyżeczki bezglutenowego proszku do pieczenia

Wykonanie:

- cukier i cukier waniliowy utrzeć z masłem oraz żółtkami, aż do otrzymania jednolitej masy (przy pomocy miksera)
- nadal ucierając ciasto, na przemian wsypywać przesianą mąkę zmieszaną z proszkiem do pieczenia i zmielone migdały
- dodać rum
- dodać ubitą na sztywno pianę z białek i delikatnie wymieszać łyżką
- piekarnik nagrzać do temperatury 180°C
- ciasto wlać do wysmarowanej masłem formy i piec około 55 minut
- po przestudzeniu posmarować ciasto lukrem (najlepiej rumowym)

www.dietabezglutenowa.pl