Babeczki migdałowe

4 porcje

40 minut

Składniki

- 30 g płatków migdałów
- 4 jajka
- 120 g cukru
- 1/2 łyżeczki soli
- 8 g proszku do pieczenia
- 90 g masła, miękkiego
- 180 g mąki
- 75 g mąki migdałowej
- 20 g oleju

Przygotowanie

1. Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu.
2. Umieść 4 jajka, 120 g cukru, 1/2 łyżeczki soli, 8 g proszku do pieczenia, 90 g masła, 180 g mąki, 75 g mąki migdałowej oraz 20 g oleju. Zamknij pokrywę kielicha.
3. Zgarnij szpatułką na dno kielicha, a następnie ciasto przełóż do foremek do babeczek.
4. Posyp płatkami migdałów i piecz w piekarniku w temperaturze 170°C przez 30 - 35 minut.
5. Gotowe do podania. Smacznego!