

coffee cake z prażonymi migdałami i kawałkami suszonych morel

Jak sama nazwa mówi jest to ciasto w pewien sposób powiązane z kawą, choć samo w sobie kofeiny nie zawiera. Jest bardzo popularne w USA, można je kupić w każdym większym i mniejszym markecie. Jednak na to własnoręcznie przygotowane mamy największy wpływ, a nasi najbliżsi najwięcej przyjemności z konsumpcji:)

Składniki (okrągła forma o średnicy ok 22 cm):

- 1 szklanka płatków migdałowych,
- 1 1/4 szklanki mąki pszennej,
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia,
- 1/2 łyżeczki soli,
- 4 duże jajka,
- 1 1/4 szklanki cukru,
- 170 gram bardzo miękkiego masła,
- 1/3 szklanki mleka,
- 1/4 ekstraktu z migdałów,
- 1/4 szklanki suszonych morel, pokrojonych w kosteczkę.

Wykonanie:

1. 1/2 szklanki płatków migdałowych prażymy na patelni na średnim ogniu, często mieszając, aż się zarumienią. Odstawiamy do wystygnięcia, by później zemleć je w blenderze na proszek.

2. W dużej misce przy pomocy robota kuchennego ucieramy jajka z cukrem na żółtą puszystą masę, następnie dodajemy mleko, masło i ekstrakt z migdałów i znów mieszamy mikserem.

3. Do powstałej masy dodajemy po kolei „proszek” z migdałów, przesianą mąkę, proszek do pieczenia i sól – mieszamy. Na końcu dodajemy kawałki suszonych moreli i delikatnie mieszamy

łyżką.

4. Ciasto „wlewamy” do formy uprzednio wysmarowanej masłem i oprószonej mąką (jeśli zamierzamy piec w formie silikonowej, możemy ten krok pominąć). Górę posypujemy pozostałą częścią migdałów, które pod wpływem temperatury same się uprażą tworząc chrupiącą posypkę.

5. Pieczemy w temperaturze 175 stopni Celsjusza ok. 50 minut, sprawdzamy czy wykałaczka włożona w sam środek ciasta po wyjęciu jest sucha, wówczas ciasto jest gotowe. Studzimy, a następnie przy filiżance dobrej kawy delektujemy się tym niesamowitym migdałowym ciastem:)

