

CIASTO: 1/2 kg mąki, 50 g drożdży świeżych lub 2 torebki suszonych, 1/4 l mleka, 100 g masła, 150 g cukru, jedno jajko i jedno żółtko, cukier waniliowy, zapach cytrynowy;

ponadto: paczka migdałów w płatkach(150 g), 100 g masła, cukier puder i sok z cytryny;

Ciasto robi się bardzo prosto: wszystko, oprócz masła, należy wymieszać (jeśli używamy świeżych drożdży, trzeba je rozpuścić w mleku). Masło należy roztopić i po trochu dodawać do ciasta w trakcie wyrabiania. Wyrabiać można ręcznie lub mikserem, do momentu, aż się ciasto przestanie kleić do rąk. Zostawić na 2 godziny do wyrośnięcia. Po wyrośnięciu wypełnić nim prostokątną blachę posmarowaną masłem i wysypaną mąką (blacha 'systemowa' z piekarnika jest w sam raz ;-)) Ciasto ma mieć grubość około 1,5 cm . Na ciasto położyć pokrojone w płatki masło (około 100 g) i rozsypać równomiernie migdały. Piecze się w temp. 220 st. około 15-20 minut, na złoto.

Po upieczeniu jeszcze ciepłe polać lukrem z cukru pudru, wody i soku cytrynowego. Około 150-200 g cukru powinno wystarczyć, do tego sok z pół cytryny i tyle wody, żeby miało to gęstość łatwo smarującej się polewy - półpłynna konsystencja - później zastyga. To tyle :-)

[Aneta Baran](#) przepis z sieci