



Przepis 3x bez na...

Migdałowiec Babci Gosi

materiał promocyjny dla www.zdroweboxy.pl

Copyright © by zdroweboxy.pl

MIGDAŁOWIEC BABCI GOSI

Wydawca, zdjęcia, przepisy, opracowanie: www.zdroweboxy.pl

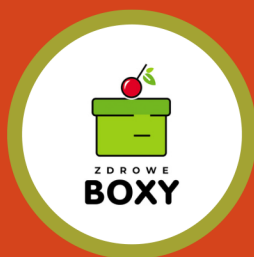
Wydanie I
2024

E-book jest chroniony prawami autorskimi Nie może być rozpowszechniany lub kopiowany w jakikolwiek sposób (elektroniczny, mechaniczny lub inny) bez pisemnej zgody autorki, bez ograniczeń czasowych i terytorialnych w oparciu o ustawę z dnia 4 lutego 1994r. o prawie autorskim i prawach pokrewnych (Dz. U. Nr 90. poz.631).

Materiał promocyjny

SPIS TREŚCI

Wstęp.....	4
Przepis na migdałowiec	5
Użyte produkty	6
Podziękowania	7

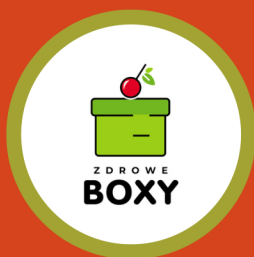


WSTĘP

Dzień dobry!

Oddajemy w Wasze ręce reklamowy e-book
z przepisem na migdałowiec - przepis Babci
Gosi, właścicielki sklepu zdroweboxy.pl

Smacznego, na zdrowie!



PRZEPIS



Składniki:

300g mąki migdałowej (lub kokosowej)
200g sproszkowanych daktyli
6 jaj
100g masła
3 łyżki płatków migdałowych
300g malin
Szczypta soli kamiennej

Wykonanie:

1. Ubij żółtka na gładką masę. Dodaj sproszkowane daktyle i wymieszaj do połączenia składników.
2. Następnie dodaj mąkę migdałową i miękkie masło, dokładnie wymieszaj.
3. W osobnym naczyniu ubij białka jaj, wraz ze szczyptą soli. Dodaj do masy i delikatnie wymieszaj łyżką.
4. Na nasmarowaną masłem blachę (o wymiarach 30x20) równomiernie wyłóż otrzymaną masę. Na wierzchu ułóż maliny i posyp płatkami migdałowymi.
5. Piecz ok. 45 minut w temperaturze 180 stopni (do czasu aż patyczek po włożeniu do ciasta będzie suchy).

Smacznego! :)

UŻYTE PRODUKTY

W zdrowych boxach znajdziesz:

Mąkę migdałową (lub kokosową)

POD LINKIEM:



Sproszkowane daktyle

POD LINKIEM:



Sól kamienna

POD LINKIEM:



Dziękujemy za zakupy!
Życzymy smacznego!

Właściciele i Pracownicy zdroweboxy.pl

