



Eva Toneva

Продукти:

150 гр меко масло

150 гр захар

150 гр брашно

3 яйца
1 с.л. Амарето
1,5 ч.л. бакпулвер
400 гр кайсии
50 гр филирани бадеми

Начин на приготвяне:

Загрейте фурната до 180 градуса.

Измийте кайсиите, разполовете и махнете костилките.

Разбийте с миксер маслото и захарта.

Добавете едно по едно яйцата и продължете разбиването.

Добавете алкохола.

Разбърквайки с дървена лъжица, постепенно добавете брашното, смесено с бакпулвера.

Изсипете в намазнена или покрита с хартия за печена форма с размери 25x25 см или тортена с диаметър 24 см.

Поставете върху тестото плодовете с разрязаната част нагоре, поръсете с бадемите. Печете около 30-40 минути, като проверявате готовността с дървен шиш или клечка за зъби.

Преди поднасяне поръсете с пудра захар.



Eva Toni