

Mielone migdały – mąka migdałowa

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: do 40 min

Liczba porcji: 6

Użyte akcesoria :

- nóż
 - koszyczek
-

Przygotowanie :

Krok 1 - Migdały wsypać do koszyczka. Do naczynia miksującego wlać 1,6 litra wody. Zamknąć pokrywę dzbanka z zamkniętą zaślepką. Zagotować wodę – funkcja: Gotowanie (ok. 9 min). Po zagotowaniu wody otworzyć ostrożnie pokrywę dzbanka, w naczyniu umieścić koszyczek z migdałami. Zamknąć pokrywę i pozostawić migdały w naczyniu na 5 minut (bez gotowania).

Krok 2 - Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą miarki wyjąć koszyczek. Lekko wystudzone migdały obrać (skórka powinna lekko odchodzić).

Krok 3 - Obrane migdały podsuszyć w piekarniku: wysypać je na blaszkę do pieczenia i wstawić do piekarnika nagrzanego do max 50°C na ok. 30min.

Krok 4 - W naczyniu miksującym umieścić nóż. Do naczynia wsypać migdały, zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, zmiksować migdały na proszek – czas 30 sekund, prędkość 10.

Krok 5 - Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą łopatkę zebrać migdały ze ścianek naczynia, wyjąć do miski.