

# Ciasto czekoladowo-migdałowe bez mąki

*Dla fanów czekolady i ciasteczek Amaretti, ciasto bez użycia mąki, proste i szybkie do wykonania. W smaku trochę jak brownie ale z wyczuwalną migdałową nutą. Bazowy przepis pochodzi z [tej](#) strony.*

Czekoladę topimy w kąpielu wodnej, studzimy. Do proszku migdałowo-ciasteczkowego dodajemy cynamon. Masło ucieramy z cukrem na gładką masę, dodajemy jajka, jedno po drugim ciągle miksując. Do masy jajeczno-maślanej dodajemy czekoladę oraz proszek migdałowy, na koniec ekstrakt z wanilii. Tak przygotowane ciasto przekładamy do silikonowej foremki, wygładzamy.

Pieczemy przez 30 minut w temperaturze 180 st.C. Studzimy. Posypujemy kakao.

## **Składniki na formę (20-25cm):**

- ok 20 zmielonych ciasteczek Amaretti o średnicy 2cm (trochę więcej niż szklanka)
- 3/4 szklanki zmielonych migdałów
- pół łyżeczki cynamonu
- 100g miękkiego masła
- pół szklanki cukru pudru lub drobnego cukru
- 4 jajka
- 200g gorzkiej czekolady
- 1 łyżka ekstraktu z wanilii
- (opcjonalnie) do posypania kakao