

## ΥΛΙΚΑ

για τη ζύμη:

<b>600 γρ.</b>	αλεύρι ζαχαροπλαστικής
<b>30 γρ.</b>	μπέικιν πάουντερ
<b>60 γρ.</b>	ζάχαρη
<b>150 γρ.</b>	μαργαρίνη
<b>3</b>	αβγά (μέτρια)
<b>λίγο</b>	άρωμα βανίλιας
<b>100 ml</b>	γάλα κρύο
<b>10</b>	ακτινίδια

για το γλάσο:

<b>300 γρ.</b>	φιλέ αμύγδαλο
<b>30 γρ.</b>	αλεύρι ζαχαροπλαστικής
<b>50 ml.</b>	γάλα
<b>200 γρ.</b>	μαργαρίνη
<b>150 γρ.</b>	ζάχαρη

## ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ζυμώνουμε τα υλικά για τη ζύμη όλα μαζί στο μίξερ μέχρι να έχουμε μια εύπλαστη ζύμη. Τυλίγουμε με μεμβράνη για 20 λεπτά και στη συνέχεια ανοίγουμε με τον πλάστη το ζυμάρι στο μέγεθος που θέλουμε με πάχος 1-2 cm. Τοποθετούμε το ζυμάρι μας σε βουτυρωμένα φορμάκια ή μεγαλύτερη φόρμα, προσθέτουμε τα ακτινίδια σε κύβους και ψήνουμε στους 200°C για 10 λεπτά. Βγάζουμε τα γλυκά από το φούρνο, μοιράζουμε το γλάσο και συνεχίζουμε το ψήσιμο για 10-15' να πάρουν ένα χρυσαφί χρώμα.

## ΕΚΤΕΛΕΣΗ ΓΛΑΣΟΥ

Σε μια καθαρόλα λιώνουμε τη μαργαρίνη, ρίχνουμε το γάλα, τη ζάχαρη και το αλεύρι να ομογενοποιηθούν και τέλος προσθέτουμε το φιλέ αμύγδαλο.



Το συγκεκριμένο έδεσμα αποτελεί ένα πολύ ωραίο γλυκό και μάλιστα όταν ψήνεται σε μια ωραία φόρμα, μπορεί να αποτελέσει ιδανικό δώρο!