

Ciasteczka kruche z migdałami

Przepis dodany przez użytkownika trini6

ciasteczka

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- mąka - 1 i 1/2 szkl.
- żółtko -
- masło - 15 dag
- śmietana - 3-4 łyżka(i)
- cukier puder - 3-4 łyżka(i)
- cukier waniliowy - 1 op.
- migdały - 10 dag

Etapy przyrządzania:

1.



Mąkę przesiać, dodać masło, posiekać nożem na stolnicy, dodać żółtko, śmietanę, szczyptę soli, cukier i cukier puder. Wyrobić ciasto, wstawić do lodówki lub pozostawić w chłodnym miejscu na 1-2 godziny

2.

Migdały sparzyć, obrać ze skórek

3.



Ciasto rozwałkować na grubość kilku milimetrów

4.

Niewielkim kieliszkiem wykrawać kółka, w środku każdego ciasteczka umieścić po jednym migdale, gotowe ciasteczka ułożyć na blasze, piec ok 15 min