

BIAŁE CIASTECZKA MIGDAŁOWE

Przepis dodany przez użytkownika robaczek



Ok

Czas przygotowania: 60 minut

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:

- mąka - 1 kg
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka(i)
- masło śmietankowe - 240 g
- cukier puder - 1 filiżanka
- żółtko - 1 szt.
- białe migdały - 250 g

Etapy przyrządzania:

- 1.** Do dużej miski wsypać 1 kg mąki i proszek do pieczenia. Wymieszać. Masło zmiksować z cukrem i żółtkiem. Wyłożyć do mąki. Mieszać (najlepiej mikserem), dosypywać mąkę powoli, tak żeby ciasto było konsystencji twardej (jak plastelina). Migdały wrzucić do garnka, włożyć trochę masła i podsmażyć na złoty kolor. Pokroić w połówki. Wrzucić do mąki i wymieszać. Formować małe ciastka. Wykładać na blaszkę wyłożoną pergaminem. Piec w piekarniku w temp 170 stopni, przez 30 minut. Po wystygnięciu pochłapać z wierzchu olejkiem migdałowym. Wrzucić do garnka z cukrem pudrem i bardzo dokładnie obtoczyć. Na talerzu posypać cukrem.