





Składniki:

- mielone migdały lub pokruszone płatki migdałów - 250 gramów
- posiekane orzechy (najlepiej laskowe) - 250 gramów
- cukier puder - 300 gramów
- białka - 6 sztuk

 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 15 minut  180 st C °C 

Sposób przygotowania:

1. Piekarnik nagrzać do 180 st. C.
2. Blachę wyłożyć papierem i posmarować tłuszczem.
3. Orzechy zmielić
4. Białka (im więcej białek, tym bardziej puszyste i wilgotne będą w środku) ubić na sztywną pianę.
5. Partiami dodawać przesiany cukier puder, nie przestając ubijać.
6. Na koniec dodać orzechy i delikatnie wymieszać łyżką.
7. Mokrymi rękami formować kuleczki.
8. Piec ok. 15min., aż się zarumienią.