





przepisy.pl

CANTUCCI Z MIGDAŁAMI



 30 minut  Łatwe

Składniki:

- mąka - 40 dekagramów
- cukier - 20 dekagramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 3 łyżki
- jajko - 4 sztuki
- starta skórka z pomarańczy - 10 dekagramów
- migdały - 30 dekagramów
- sól - 1 szczypta
- proszek do pieczenia - 1 łyżka
- margaryna Kasia - 45 gramów

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  150°C °C 

Sposób przygotowania:

1. Jajka miksujemy z cukrem i Kasią. Wsypujemy mąkę przesianą z proszkiem i szczyptą soli.
2. Dodajemy skórkę z pomarańczy i migdały (ja siekałam całość, można połowę).
3. Zagniatamy ciasto. Z ciasta, podsypując mąką formujemy wałki o średnicy 4 cm.
4. Pieczemy 25 minut w 150°C. Wyjmujemy, lekko studzimy i kroimy ukośnie w 1,5 cm plastry.
5. Pieczemy jeszcze 20 minut. Następnie odwracamy i pieczemy, aż się zrumienią.
6. Ciastka będą pięknie błyszcząły, jeśli przed pieczeniem ciasto posmarujemy rozkłóconym jajkiem. Przechowujemy je w szczelnie zamkniętym pojemniku.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl