





Chlebki migdałowe

przepisy.pl



 30 minut  Łatwe

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 400 gramów
- cukier puder - 0.25 szklanek
- esencja waniliowa - 1 łyżka
- zmielone blanszowane prażone migdały - 1 szklanka
- żółtko - 1 sztuka
- mąka - 5 szklanek
- goździki - 20 sztuk
- cukier puder do dekoracji - 1 szczypta

Wskazówki pieczenia:

 15 minut  °C 

Sposób przygotowania:

1. Nagrząć wstępnie piekarnik.
2. Utrzeć Kasię z cukrem, aż zbieleje i zrobi się śmietankowa. Dodać wanilię z migdałami i dokładnie wymieszać.
3. Dodać żółtko i dobrze wymieszać.
4. Przesiać mąkę i dodać do mieszanki metalową łyżką, mieszając do całkowitego połączenia.
5. Wyrabiać rękami ciasto przez dwie minuty (do uzyskania gładkiego ciasta).
6. Owinąć w folię plastikową i chłodzić 15 minut w lodówce.
7. Spłaszczyć ciasto rękami (na grubość 2 cm) i uformować półksiężycy.
8. Włożyć goździk do środka każdego ciastka.
9. Piec na blasze 15 minut lub do zrumienienia.
10. Wyjąć z pieca, wyłożyć na arkusz papieru piekarniczego i posypać cukrem pudrem (póki gorące), przesiewając cukier przez sitko.
11. Zostawić do wystudzenia.
12. Zapakować do szczelnego pojemnika.

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