



przepisy.pl

## Greckie ciasteczka migdałowe



### Składniki:

- miękkie masło - 225 gramów
- cukier puder - 55 gramów
- żółtko z jajek - 1 sztuka
- brandy - 1 łyżeczka
- mąka - 350 gramów
- mielone migdały - 115 gramów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

 60 minut  5 osób  Średnie

### Sposób przygotowania:

1. Miksuję masło z cukrem. Potem dodaję żółtko i dokładnie miksuje. Wsypuję mąkę oraz migdały. Zagniatam rękoma. Ciasto jest miękkie. Formuję je na kształt bagietki i kroję na 24 40-gramowe kółka. Robię z nich kulki i lekko spłaszczam albo formuję księżyce. Kładę na pergaminie na blasze i piekę przez ok. 15 minut w 180 stopniach, aż będą jasnobrązowe. Wyjmuję i obficie posypuję cukrem pudrem. Gdy ostygną, to znów je posypuję i zostawiam na 3- 4 godziny.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)