





przepisy.pl

Przerażające ciasteczka - palce





Składniki:

- cukier - 125 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 125 gramów
- żółtko jajka - 2 sztuki
- skórka otarta z jednej cytryny - 1 łyżeczka
- mąka - 250 gramów
- płatki migdałowe - 50 gramów

 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 15 minut  180 °C

 2 blachy do pieczenia

Sposób przygotowania:

1. Utrzyj Kasię z cukrem. Dodaj żółtka i skórkę z cytryny. Dobrze wymieszaj.
2. Dodaj mąkę i zagnieć ciasto.
3. Owiń ciasto folią spożywczą i włóż do zamrażarki na 30 minut.
4. Nagrzej piekarnik do 180°C (z termoobiegiem: 160°C, gazowy: 4). Wyłóż obie blachy papierem do pieczenia. Uformuj z ciasta grube wałeczki przypominające palce. Paznokcie wykonaj z migdałowych płatków.
5. Ułóż palce na blasze. Zostaw trochę miejsca między ciastkami, żeby miały gdzie wyrosnąć. Włóż ciastka do piekarnika na ok. 15 minut, aż zaczną brązowieć. Przed podaniem poczekaj aż ostygną.

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