

Chrupiące ciasteczka migdałowe



Autor: **ciacho50**
Przepisów: **539** Ocena: **7396**

 3-4 os.  30 min  łatwe  tanie

Składniki:

- 300 g. mąki
- 50 g. mąki migdałowej lub zmiksovanych migdałów bez skórki
- 2 jaja
- 125 g. masła
- 100 g. cukru trzcinowego
- kilka kropel aromatu migdałowego ,1 łyżeczka proszku do pieczenia

Sposób przygotowania:

- 1 Suche składniki mieszamy. W osobnym naczyniu miksujemy masło z cukrem. Stopniowo wbijamy po jednym jajku i wlewamy esencję. Mąkę przesiewamy przez sitko z proszkiem do pieczenia.
Suche składniki czyli mąki, dodajemy stopniowo do mokrych. Mieszamy łyżką, następnie zagniatamy ciasto ręcznie. Z ciasta formujemy kulę. owijamy we folię i umieszczamy w lodówce na godzinę. Po tym czasie ciasto należy rozwałkować i wykrawać szklanką kółka. Posypać cukrem trzcinowym.
Piec 180* ok 15 minut lub do zarumienienia brzegów.

Twoje notatki do przepisu: