

Ciasteczka migdałowe



Autor: **Maudie**
Przepisów: **305** Ocena: **5501**

> 6 os. 15 min średnie przystępne



Składniki:

- mąka, 200 g
- masło schłodzone, 130 g
- zmielone migdały, 50 g
- żółtka, 2
- cukier puder, 40-50 g
- migdały, do dekoracji, kilka sztuk

Sposób przygotowania:

- 1 Mąkę mieszamy ze zmielonymi migdałami i siekamy z masłem. Dodajemy cukier puder i żółtka. Mieszamy i wyrabiamy ciasto, które następnie wstawiamy owinięte w folię do lodówki na ok godzinę.
- 2 Ze schłodzonego ciasta formujemy kulki wielkości orzecha włoskiego, kładziemy na blachę wyłożoną papierem do pieczenia i lekko każdą kulkę rozplaszczamy dekorując ją połówką migdała.
- 3 Tak przygotowane ciasteczka wkładamy do piekarnika nagrzanego do 200 st i pieczemy do delikatnego zrumienienia, ok 20-30 min

Twoje notatki do przepisu: