

paluchy wiedźmy..

Autor: **izaa_a**Przepisów: **571** Ocena: **21294**

5-6 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 225 g miękkiego masła
- 1 jajko
- 1 łyżeczka olejku migdałowego
- 1 łyżeczka olejku waniliowego
- 2 i 2/3 szklanki mąki
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- szczypta soli
- 1 szklanka cukru pudru (dałam zwykły akurat nie miałam pudru)
- 3/4 szklanki blanszowanych migdałów

Sposób przygotowania:

- 1 Zmiksować masło z cukrem, dodać jajko, olejki, potem mąkę z proszkiem i sól, wyrobić ciasto. Kulę ciasta włożyć do woreczka i schłodzić w lodówce min. 30 minut.
- 2 Wyjąć ciasto (najlepiej 1/4, a resztę trzymać w lodówce żeby nie zmiękła) brać 1 łyżkę ciasta i formować paluszek, wciskając na koniec migdał w miejsce paznokcia. Paluszki formujemy mniejsze bo podczas pieczenia rosną.
- 3 Piec w dobrze nagrzanym piekarniku do 200st. około 10-12 minut. Ja nastawiłam na 220st. Ważne żeby piekarnik był gorący bo w mniejszej temp paluchy mogą rozplynać się...no to smacznego...:)

Twoje notatki do przepisu: