

Migda owe chrupki

Ingrédients

- 275g maki T45
- 140g cukru pudru
- 20g miodu
- 180g migdałów
- 25g maki kukierniczej
- 2 jajka
- 7g proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka aromatu waniliowego
- 1 łyżeczka amaretto
- 1 szczypta soli

Préparation

1. Un przepis na proste ciasteczka na podwieczorek i/lub deser, kto chce?
2. Oto klasyczne migdałowe ciastka, lekko aromatyzowane cytryną i oczywiście ciemnymi migdałami.
3. Możecie stworzyć własną wersję, zastępując skórki cytrynowe skórki pomarańczowe, amaretto innym alkoholem, a orzechy laskowe innymi suszonymi owocami.
4. Do dzieła!
5. Sprzęt: Blacha perforowana Składniki: Używamy migdałów Koro: kod ILETAITUNGATEAU na 5% zniżki na cały asortyment (bez prowizji).
6. Czas przygotowania: 20 minut + 30 minut odpoczynku + 35 minut pieczenia Na około pięćdziesiąt ciastek:
Składniki: maki T45 cukru pudru miodu migdały maki kukierniczej 2 jajka proszku do pieczenia Skórka z jednej cytryny 1 łyżeczka aromatu waniliowego 1 łyżeczka amaretto 1 szczypta soli Przepis: Wymieszaj masło z miodem, aromatem waniliowym, amaretto, solą, skórką cytrynową, makią kukurydzianą i jajkami.
7. Dodaj maki do proszku do pieczenia, a następnie całość migdałami.
8. Wstaw ciasto na co najmniej 30 minut do lodówki, następnie podziel je na trzy równe części i uformuj wałki o średnicy około 3 cm.
9. Połóż je na blasze pokrytej papierem do pieczenia, zachowując odstęp (rozrośnięte podczas pieczenia).
10. Wódkę do piekarnika nagrzanego do 180°C na 25 minut pieczenia.
11. Po wyjściu z piekarnika, natychmiast pokrój na plastry o grubości 1 do 1,5 cm, a następnie ułóż ciasteczka na blasze.
12. Wódkę ponownie do piekarnika na 10 minut, a następnie połóż na kratkę, aby ostygły, i w końcu cieszyć się nimi!