

Przepis na:

Migdałki



SKŁADNIKI:

- 300g mąki pszennej
- 100g zmielonych migdałów
- 150g cukru pudru
- 200g masła
- 3 jajka
- 2g wanilii
- Szczypta soli

SPOSÓB WYKONANIA:

1. Przesiewamy mąkę do miski, następnie dodajemy zmielone migdały, 100g cukru pudru, szczyptę soli i schłodzone masło pokrojone w kostkę.
2. Całość siekamy nożem ok. 5 minut.
3. Kiedy składniki będą wyglądać jak drobne okruchy, oddzielamy żółtka od białek z dwóch jaj.
4. Dodajemy 2 żółtka, jedno całe jajko oraz wanilię.
5. Całość zagniatamy.
6. Ciasto owijamy w folię i chowamy do lodówki na 30 minut.
7. Ciasto dzielimy na dwie części, jedną chowamy do lodówki, w międzyczasie rozgrzewamy piekarnik do temperatury 190 stopni.
8. Z ciasta tworzymy wałeczki o długości ok. 5 cm następnie formujemy rogaliki.
9. Z drugą częścią postępujemy dokładnie tak samo.
10. Pieczemy ok. 12 minut.
11. Gotowe rogaliki posypujemy cukrem pudrem.

