

Ciasteczka i muffiny: Ciasteczka ucierane migdałowo-imbrowe .*



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

migdały	200 gramów
orzeszki piniowe	100 gramów
Imbir mielony Prymat	1/4 łyżeczki
skórka pomarańczowa	otarta z 1 sztuki
białka	4 sztuki
cukier kryształ	200 gramów
cukier puder	do posypania

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Migdały i orzeszki piniowe utrzeć w moździerz lub zmixować. Dodać imbir i skórkę pomarańczową otartą z jednej pomarańczy.

Białka ubić z cukrem na sztywną pianę. Wszystkie składniki delikatnie wymieszać.

Na wyłożoną papierem do pieczenia blachę nakładać po łyżce ciasta. Następnie odstawić do lodówki na kilka minut. Po tym czasie piec 15 minut w temperaturze 150°C. Ciasteczka ostudzić i posypać cukrem pudrem.