

## Ciasteczka migdałowe



### MOTOREK



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>masło</b>	10 dkg
<b>śmietana</b>	2 łyżki
<b>żółtko jajek</b>	2
<b>proszek do pieczenia</b>	1 łyżeczka
<b>mąka</b>	2 szkl
<b>cukier</b>	0,5 szkl
<b>migdały</b>	10 dkg
<b>cukier waniliowy</b>	0,5 op.

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Migdały mielimy. Mieszamy z mąką i proszkiem do pieczenia  
Na stolnicę dajemy wszystkie przygotowane składniki
- KROK 2 Wyrabiamy ciasto  
Dajemy na pół godziny do lodówki.
- KROK 3 Wałkujemy i wyciskamy foremką misie.
- KROK 4 Układamy na wysmarowanej blaszce
- KROK 5 Pieczemy w nagrzanym piekarniku ok. 20 minut