

Ciasteczka paluchy wiedźmy



DIANA RUSIŁOWICZ



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

30 ciastek

masło	110 gram
cukier puder	50 gram
jajko	1 sztuka
mąka pszenna	1 i 1/3 szklanki
proszek do pieczenia	1/2 łyżeczki
aromat waniliowy	3 krople
aromat migdałowy	3 krople

Dodatkowo

migdały	15 sztuk
----------------	----------

Lukier

cukier puder	5-7 łyżek
sok z buraków	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wszystkie składniki ciasteczek, posiekać i szybko zagnieść.

Z ciasta uformować kulę, owinąć w folię spożywczą i włożyć do lodówki na około 30 minut.

Po tym czasie z ciasta formować paluszki (trochę mniejsze od ludzkich, ponieważ w piekarniku lekko podrosną), za pomocą ostrza noża zrobić nacięcia imitujące zgięcia na skórze a na końcu każdego z nich wetknąć połowę migdała.

Przed pieczeniem ciastka dodatkowo schłodzić w lodówce.

Piec około 10-12 minut w 190 stopniach.

Przygotować lukier.

Cukier puder dokładnie utrzeć z sokiem.

Z ostudzonych ciastek delikatnie usunąć migdały i ponownie umieścić je na miejscu po uprzednim posmarowaniu lukrem.