

## ciasteczka z płatkami migdałów



**JOLANTA\_P-S**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>mąka</b>	1,5 szkl.
<b>margaryna</b>	1/2 kostki
<b>proszek do pieczenia</b>	1 łyżeczka
<b>cukier</b>	3 łyżki
<b>migdały w płatkach</b>	100 g
<b>sól</b>	szczypta
<b>musli wielozbożowe Benus</b>	3 łyżki
<b>olejek migdałowy</b>	1 op.

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Margarynę rozpuścić w garnku, dodać szczyptę soli, cukier,olejek migdałowy i proszek do pieczenia- wymieszać, wsypać 3 łyżki musli wielozbożowego Benus, mąkę, oraz płatki migdałowe zagnieść, masa musi być tłusta, Blachę wysmarować olejem. Ciasto nabierać łyżką, formować owalne ciasta w kształcie migdała, kłaść na blasze, docisnąć aby były spłaszczone. Wstawić do gorącego piekarnika 180 stopni i piec 20 minut.