

## Migdałowe ciasteczka



### JAGÓDKA17



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

## SKŁADNIKI

### Ciastka

<b>migdały zmielone</b>	250 g
<b>cukier puder</b>	100 g
<b>cukier z prawdziwą wanilią</b>	1
<b>białka</b>	2
<b>mąka pszenna</b>	1 łyżka

### Polewa

<b>czekolada gorzka</b>	50 g
<b>czekolada mleczna</b>	50 g
<b>śmietana kremówka</b>	1-2 łyżki
<b>masło</b>	1/2 łyżki

### Dodatkowo

<b>płatki migdałowe</b>	70 g
-------------------------	------

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

## Ciastka

Do migdałów dodajemy cukier puder, cukier z wanilią, mąkę oraz białka. Wszystko razem mieszamy. Ciasto powinno konsystencją przypominać marcepan. Z ciasta formujemy wałeczki o długości 12 - 15 cm. Każdy wałeczek obtaczamy w pokruszonych płatkach migdałowych. Blaszkę do pieczenia wykładamy papierem do pieczenia i układamy wałeczki formując z nich laski. Wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 180°C i pieczemy przez 15-18 minut. Upieczone ciastka studzimy.

## Polewa

Wszystkie składniki polewy rozpuszczamy w kąpeli wodnej, dokładnie mieszamy do uzyskania gładkiej i lśniącej polewy. Końcówki ciastek zanurzamy w polewie i układamy na kratce do zastygnięcia.