

## nakładane ciastka

### LIPKA02



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>białko</b>	1 sztuka
<b>mąka</b>	120 g
<b>masło</b>	80 g
<b>cukier</b>	50 g
<b>sól</b>	szczypta
<b>migdały</b>	10 g
<b>cukier waniliowy</b>	1 opak

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ugotować żółtka, przetrzeć przez sitko. Trochę przesianej mąki odłożyć na podsypianie. Posiekać masło z mąką, dodać cukier, żółtka przetarte, zagnieść ciasto, zostawić do skrzepnięcia. Sparzyć i posiekać migdały, wymieszać z cukrem ziarnistym. Ciasto wałkować równomiernie we wszystkich kierunkach, nadając mu kształt koła grubości 3 mm. Wykrawać okrągłe krążki ząbkowaną foremką (około 40 sztuk). Podzielić całą ilość krążków na 2 części; w jednej połowie krążków wykrawać w środku otwór; każdy bez otworu smarować białkiem i klepać z krążkiem z otworem, przenosząc go ze stolnicy nożem. Herbatniki układać na blasze, posmarować powierzchnię białkiem, posypać cukrem z migdałami, upiec w piekarniku dobrze wygrzanym na kolor jasnożółty.