Kolorowe wianuszki mgdałowe

IZABELA29

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

margaryna	200 g
cukier puder	100 g
cukier waniliowy	
mąka pszenna	200 g
zmielone obrane i lekko urażone migdały	125 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na ciasto : 200 g margaryny utrzec na puszysta masę .100 g przesianego cukru pudru,torebkę cukru waniliowego 1 terebkę aromatu rumowego szczyptę zmielonego imbiru stopniowo dodawac do masy ,ucierac tak długo ,aż składniki dobrze się połaczą .1 jajko wmieszac do masy ,200 g mąki pszennej i na czubku noża proszku do pieczenia wymieszac i przesiac ,po łyżce dodawac do masy stale ucierając .Na koniec 125 g zmielonych migdałów domieszac do ciasta .Niewielkie porcje ciasta wkładac do szprycy z ząbkowana nasadke ,wyciskac wianuszki o średnicy 5 cm.bezpośrednio na blache do pieczenia.Piec w 200* c przez 12 minut.
Na polewę
10 g białej kuwertury i 50 g masła kokosowego włożyc do garnuszka ,zanurzyc w kąpieli wodnej i podgrzewac na wolnym ogniu stale mieszajac ,aż składniki sie roztopią i dobrze połaczą .Połowę każdego wianuszka posmarowac polewą ,wianuszki dowlnie posypac kolorowym maczkiem cukrowym lub mielonymi pistacjami .