

Kruche paluszki



IZABELA29



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

margaryna	250 g
cukier	125 g
cukier waniliowy	1
mąka pszenna	175 g
zagęstnik	175 g
migdały	75 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na ciasto margarynę utrzeć na białą masę z cukrem i cukrem waniliowym .Dodac 1 jajko i dobrze mieszać.Następnie dodac mąkę i zagęstnik ,dodawany po łyżeczce do masy .Później pod koniec ubijania migdały.Ciastem napełnic szprycę z ząbkowaną końcówką ,wyciskac paluszki długości 5 cm bezpośrednio na blachę do pieczenia.Piec w nagrzanym do 200 * C piekarniku przez 10 -15 minut.

na polewę

włożyć do garnuszka ,zanurzyć w kąpeli wodnej i podgrzewać na wolnym ogniu stale mieszając ,aż się roztopi ,spryskać kuwerturą zimne paluszki.