

SPEKULATIUS - ciastka



IZABELA29



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	250 g
płatka tyżeczka proszku do pieczenia	
cukier	125 g
torebka cukru wanilionowego	
pół płaskiej tyżeczki zmielonego cynamonu	
miękkie masło	100 g
zmielone obrane migdały	50 g
olejek migdałowy	1 kropla

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wszystkie składniki wsypać do miski i dokładnie zmiksować. Następnie wyłożyć na stolnicę i dobrze wyrobić rękami. Musi być gładkie i nie kleić się do rąk. Odstawić w chłodne miejsce. Następnie rozwałkować, wykrawać ciasteczka dowolnymi foremkami, ułożyć na natłuszczonej blasze. Piec w temp. 170 - 200 °C przez około 10 minut. Dla urozmaicenia można włożeniem do piekarnika posmarować ciasteczka mlekiem skondensowanym i posypać płatkami migdałów.