

ciasteczka z białek



BERNIKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

białko	3 szt
cukier	300 gram
mielone migdały	150 gram
Przyprawa do piernika ciast i deserów Prymat	1 łyżeczka
sok z cytryny	1/2 szt
cukier puder	150 gram
orzechy laskowe	150 mielone

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Białka ubić na sztywno, a następnie stopniowo dodawać cukier cały czas ubijając aż masa będzie sztywna i szklista. Masę wymieszać z migdałami i orzechami, przyprawą do pierników. Następnie zawinąć w folię i wstawić do zamrażalnika na całą noc (w oryginale było że wystarczy na godzinę do lodówki ale po tym czasie moja masa nadal była zbyt miękka). Masę wyjąć, podzielić na części. Każdą część delikatnie rozwałkować na grubość 5mm (można pomagać sobie palcami bo masa szybko mięknie) i wycinać foremką ciasteczka. Przełożyć na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia i odstawić na 2h. Piekarnik rozgrzać do 175st, piec ciasteczka ok 10-12 minut do lekkiego zrumienienia. Wystudzić.

Cukier puder wymieszać z sokiem z cytryny ucierając na lukier. Każde ciasteczko posmarować lukrem i oprószyć posypką.