

## Obwarzanki migdałowe



**KALUSIAA1989**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                                |         |
|--------------------------------|---------|
| <b>mąki</b>                    | 250 g   |
| <b>cukru</b>                   | 125 g   |
| <b>żółtko jajek</b>            | 4       |
| <b>kwaśnej śmietany</b>        | 4 łyżki |
| <b>tartej skórki z cytryny</b> | 1 łyżka |
| <b>szczypta soli</b>           |         |
| <b>mielonych migdałów</b>      | 125 g   |
| <b>masła</b>                   | 125 g   |
| <b>białko</b>                  | 2       |
| <b>śmietany</b>                | 2 łyżki |
| <b>siekanych migdałów</b>      | 50 g    |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z przesianej mąki uformować kopczyk, zrobić w nim wgłębienie, dodać cukier i sól. Na mące rozłożyć pokrojone na kawałki masło i migdały.

Posiekać nożem mąkę z cukrem, masłem i migdałami. Dodać żółtka, śmietanę i skórkę z cytryny. Wymieszać i szybko zagnieść ciasto, a następnie owinąć ściereczką i wstawić do lodówki.

Po wyjęciu z lodówki ciasto ponownie zagnieść i uformować wałek o centymetrowej grubości. Podzielić na kawałki o długości około 8 cm i nadać im kształt obwarzanka.

Obwarzanki ułożyć na blasze posmarowanej tłuszczem lub wyłożonej papierem do pieczenia i posmarować białkami roztrzepanymi ze śmietaną, a na koniec posypać siekanymi migdałami. Piec na złoty kolor w piekarniku (ok. 13 minut w temp. 175°C). Jeszcze ciepłe zdejmować z blachy i wystudzić na kratce kuchennej.

Obwarzanki można przechowywać przez 4 tygodnie w szczelnie zamkniętym metalowym pudełku.

