

Śliwki w migdałach



IWUSIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

śliwki	1 kg
migdały	2-3 opakowania
cukier puder	do smaku
aromat migdałowy	1 sztuka
rum	6-8 łyżek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Śliwki myjemy, a następnie osuszamy i kroimy na pół. Delikatnie wyciągamy pestkę. Migdały (płatki) siekamy drobno. Migdały wsypujemy do miseczki i zalewamy aromatem oraz rumem. Przykrywamy miseczkę i odstawiamy na ok. 30 min. Migdałami faszerujemy śliwki, w zamian pestki a następnie składamy i skleamy by się połączyły obie części. Obtaczamy w cukrze pudrze i prażymy ok 3-5 min. Smacznego !!