

CIASTEczKA Z MIGDAŁAMI



DANUSIA19671



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

siekane migdały	5 dkg
śmietanka	1 szkl
cukier waniliowy	1 opak
cukier puder	20 dkg
mąka	20 dkg
jaja	2 szt
mleko	1 szkl

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jaja utrzeć z cukrem pudrem i wyrobić na gładką masę. Dodać mąkę, mleko i wymieszać. Kłaść ciasto łyżką na wysmarowaną woskiem blachę w odstępach 15 cm i kształtować cienkie placuszki. Wstawić do piekarnika. Gdy się trochę zrumienią, zwijać w trąbki i zdejmować z blachy. Ubić śmietankę z cukrem waniliowym i nałożyć do trąbek. Posypać migdałami