

Racuszki z orzechów laskowych



BEATA71



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

białko	1 szt
cukier	50 g
skórka cytrynowa	1/4 łyżeczki
sok z cytryny	1 łyżka
orzeszki laskowe	100 g
wafle	25 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- 1.W głębokim talerzu ubić białka na sztywną pianę, stopniowo dodając cukier. Dodać drobno startą skórkę cytrynową, sok z cytryny i mielone orzeszki.
- 2.Wafle ułożyć na blasze. Za pomocą dwóch łyżeczek wykroić z ciasta niewielkie placuszki i ułożyć je na wafelkach. W każdy z placuszków wcisnąć połówkę kandyzowanej czereśni lub kawałek włoskiego orzecha.
- 3.Błachę z racuszkami trzymać 2 go-dziny w temperaturze pokojowej, następni włożyć do rozgrzanego piekarnika i piec aż pieczywo stanie się chrupiące.