

Migdałowe ciasteczka z wiśienkami



BEATA71



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	250 g
masło	150 g
cukier puder	70 g
jajko	3 szt
sól	szczypta
cukier	180 g
tarte migdały	150 g
wiśnie kandyzowane	20 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Z mąki, masła, cukru pudru, 3 żółtek i soli wyrobić kruche ciasto. Ciasto przykryć i schłodzić.
2. Do 3 schłodzonych białek dodać szczyptę soli i stopniowo dodając cukier ubić na sztywną pianę. Do dać migdały i delikatnie wymiesza
3. Ciasto ponownie zagnieść. Na posy panej mąką stolnicy rozwałkować placek grubości 1/2 cm, wykroić krąż ki o średnicy 5 cm i ułożyć je na bla sze. Masę migdałową rozdzielić na krążki ciasta i uformować w kształt kopulek. Wierzch każdej kopułki przybrać wiśnią.
4. Ciasteczka piec w piekarniku na jasnożółty kolor. Po wystygnięciu ciasteczka przełożyć do metalowego pudełka.