

Placuszki migdałowe



DANUSIA19671



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

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

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 zrumienia, zwiąć w trąbki i zdejmować z blachy. Ubić śmietankę z cukrem waniliowym i nałożyć do trąbek. Posypać migdałami