

Migdałowe ciasteczka



MARENKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

migdały w płatkach	10 dag
likier	2 łyżki
masa marcepanowa	20 dag
polewa czekoladowa	opakowanie
migdały	20 sztuk
wiśnie kandyzowane	20 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Migdały w płatkach uprażyć na suchej patelni na złoto, ciągle mieszając. Ok 15 dag kandyzowanych wiśni posiekać i dodać do nich likier, masę marcepanową i uprażone migdały. Całość wymieszać. Z masy marcepanowo- migdałowej formować ciasteczka o dowolnym kształcie. Przygotować polewę wg przepisu na opakowaniu. W gotowej polewie zanurzać pozostałe wiśnie i migdały. Udekorować nimi każde ciasteczko. Ciasteczka odstawić w chłodne miejsce aby polewa zastygła.