

Kuleczki z migdałami i galaretką



ALEKSANDRA54



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąki	250g
łyżeczka proszku do pieczenia	1
cukru	100g
opakowanie cukru waniliowego	1
szczypta soli	
żółtko jajek	2
masła	150g
białko	1
posiekanych migdałów	50g
łyżek galaretki malinowej, lub truskawkowej	6
polewa toffi	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z mąki z proszkiem, cukru, soli, żółtek, syropu i masła zagnieść gładkie ciasto. Ciasto zawinąć w folię, mrozić ok. 60 min. Piekarnik rozgrzać do 200 stopni. Ciasto zagnieść na posypanej mąką stolnicy i uformować z niego niewielkie kulki. Połowę każdej kulki posmarować białkiem i delikatnie zanurzyć w migdałach. Ciastka ułożyć na blasze przykrytej pergaminem. W ciastkach zrobić łyżką wgłębienia, nałożyć do nich galaretkę. Piec ok. 15 min. Wystudzić na kratce kuchennej.