

kruche ciasteczka z pianką



AGATA1722



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

50 dag mąki

25 dag masła

5 dag cukru pudru

Pół białka

1 opakowanie cukru waniliowego

5 dag łuskanych orzechów rozdrobnionych

żółtko jajek 2 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę posiekać nożem z masłem i cukrem pudrem, dodać żółtka i pół białka. Jeszcze trochę posiekać, zagnieść- wszystkie składniki połączyć w jednolite gładkie ciasto. Tak wyrobione ciasto wstawić do lodówki na czas jednej godziny. Po wyjęciu rozwałkować ciasto, używając do posypania mało mąki. Przygotować foremki i wykrawać z rozwałkowanego ciasta-ciasteczka układające je na wysmarowanej tłuszczem blasze. Ciastka posmarować ubitym białkiem i posypać orzechami. Rozgrzać piekarnik i piec w temperaturze 150 stopni, uważać by ciastka się nie przypaliły.