

## Ciasteczka migdałowe



### ALLICE



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

|                                |            |
|--------------------------------|------------|
| <b>mąka</b>                    | 2,5 szkl   |
| <b>cukier</b>                  | 1 szkl     |
| <b>roztopione masło</b>        | 1 szkl     |
| <b>jajko</b>                   | 1 szt      |
| <b>cukier waniliowy</b>        | 1 szt      |
| <b>siekane migdały</b>         | 150 g      |
| <b>Soda oczyszczona Prymat</b> | 1 łyżeczka |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wszystkie składniki oprócz migdałów ucieramy mikserem przez około 3-4 minuty. Dodajemy migdały i mieszamy. Nabieramy cisto łyżeczką i układamy na wysmarowanej blaszce zachowując spore odstępy. Piec na złoto w temp. 180 stopni.