

Gąski



MYSZKA75



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	20 dag
cukier puder	15 dag
migdały	5 dag
żółtko jajek	2 szt
cukier wanilinowy	1 op
masło	10 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Migdały zmielić. Do mąki dodać masło, posiekać nożem, połączyć z przetartymi przez sito gotowanymi żółtkami oraz migdałami i 5 dag cukrem. Zagnieść ciasto i pozostawić na 30 minut w chłodnym miejscu. Ciasto podzielić na kawałki o wadze 2 dag, uformować malutkie rogaliki, ułożyć w odstępach na blasze i upiec. Gdy lekko żółkną, zdjąć gorące, ułożyć na półmisku i posypać pozostałym cukrem pudrem wymieszanym z cukrem waniliowym.