Kasztaniaki

SMACZNAPYZA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

- **mąka pszenna**
- **masło**
- **jajko**
- **proszek do pieczenia**
- **płatki migdałowe**
- **cukier**
- **śmietana**
- **aromat migdałowy**
- **cukierki Kasztankowe**
- **słupki migdałowe**
- **mleko**

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

CIASTO: 3 szkl. mąki (szkl. poj. 250ml); 250 g masła; 1 jajko; 1 żółtko; 2 łyżeczki proszku do pieczenia; 3/4 szkl. cukru; 100 g płatków migdałowych; 2 łyżki gęstej śmietany; kilka kropli aromatu migdałowego
NADZIENIE: 50 dkg cukierków; kilka łyżek mleka albo słodkiej śmietanki; słupki migdałowe

sposób przygotowania: Zimne masło posiekałam z mąką, proszkiem do pieczenia, cukrem i płatkami migdałowymi. Dodałam kilka kropli aromatu, jajko, żółtko i śmietanę - zagniotłam ciasto. Jeśli byłoby zbyt miękkie trzeba podsypać niewielką ilością mąki. Gdyby była zbyt suche - dodać śmietany. Ciasto zawinęłam w folię spożywczą i włożyłam do lodówki na 2 godziny. Po tym czasie wyjęłam, zagniotłam ponownie i oddzielając po kawałku rozwałkowałam na grubość ok. 3 mm i wylepiłam malutkie foremeczki do babeczek - mają ok. 3 cm średnicy. Piekłam w piekarniku nagrzanym do 200 st. aż się zezłociły - trzeba pilnować bo lubią się przypalać. Ciepłe wyjęłam z foremek i odstawiłam do wystudzenia.
Cukierki pokruszyłam. W teflonowym rondelku o grubym dnie zagrzałam ok. 1/3 szkl. mleka, wsypałam cukierki i podgrzewałam kilka chwil mieszając aż się rozpuściły - nie należy robić tego zbyt długo bo wytrąci się tłuszcz.
Gorącą masę nakładałam porcjami na babeczki i od razu dekorowałam je wciskając w masę migdałowe słupki. Gotowe babeczki odstawiłam do zastygnięcia.
Nie powiem Wam ile babeczek mi wyszło bo nie liczyłam...zresztą to zależy też od tego jak grubo rozwałkujecie ciasto i od wielkości foremek.