

Kopytka migdalowe-ciasteczka



IRENA13



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąki	30 dag
cukru pudru	10 dag
masła	20 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wykonanie:

Masło i cukier wymieszać mixerem, utrzeć żółtko z alkoholem, dodać do masy, na koniec dosypać uprzednio rozdrobnione i podpieczone na suchej patelni migdały. Ciasto delikatnie zarabiamy, formujemy wałeczki i wstawiamy na godzinę do lodówki pokrojone w kopytka ciasteczka pieczemy na suchej blaszce w tem 220 C przez 12-15 min po upieczeniu można posypać cukrem pudrem.