

Ciastka migdałki



IWUSIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

białko	3 sztuki
cukier puder	10 dag
migdały	10 dag
cukier kryształ	do dekoracji
migdały	do dekoracji
andrut	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Białka ubić na sztywną pianę pod koniec ubijania dodać cukier puder. Następnie dodać zmielone lub drobno posiekane migdały. Całość dokładnie wymieszać. Nakładać na pokrojone wafle ok 8-10 x 2cm a wysokość ok1cm. Posypać z wierzchu migdałami i cukrem do dekoracji. Ułożyć na blaszce i piec bardzo wolno w lekko nagrzanym piekarniku tylko żeby ciasteczka nabrały lekkiego złotego koloru i się przesuszyły. Smacznego !!