

Ciasteczka migdałowe

3 porcje 30 minut

Składniki

- 85 g masła, miękkiego
- 180 g mąki migdałowej
- 125 g mąki
- 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 2 jajka
- 50 g cukru
- 20 g migdałów

Przygotowanie

1. Zamocuj łopatkę do wyrabiania ciasta.
2. Umieść 85 g masła, 180 g mąki migdałowej, 125 g mąki, 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia, 2 jajka oraz 50 g cukru. Zamknij pokrywę kielicha.
3. Ugniataj.
4. Wyjmij całość z kielicha. Ciasto podziel na mniejsze kawałki, po 30 - 35 g każde. Uformuj z każdego kulkę, a następnie spłaszcz i umieść migdał na środku.
5. Piecz w piekarniku w temperaturze 170°C przez 20 - 25 minut.

6 Gotowe do podania. Smacznego!