



Ciasteczka z płatkami migdałowymi

Autor: najlepszewkuchni.pl

Przepis na proste ciasteczka migdałowe. Wspaniały smak i aromat migdałów jeszcze długo będzie unosił się w Twojej kuchni.

Danie: **Podwieczorek, Deser,**

Osób: **20**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Nastawiamy piekarnik na 180 stopni C.

Krok 2

Na stolnicy mieszam mąkę z proszkiem do pieczenia, przyprawą korzenną, cukrem i cukrem waniliowym. Dodaje pokrojone w kostkę masło. Następnie dodaje jajko. Na końcu dodaje połowę płatków migdałowych i całość zagniatam.

Krok 3

Z ciasta formujemy spłaszczone kółka, posypujemy je płatkami migdałów i układamy na blasze wyłożonej pergaminem.

Krok 4

Pieczemy 15 minut.

Składniki:

- 200 g mąki pszennej
- 150 g masła
- 5 łyżek cukru
- 1 łyżeczka cukru waniliowego
- 1 łyżeczka przyprawy korzennej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 jajko
- 2 łyżki wody
- 130 g płatków migdałowych