
PALUSZKI BISZKOPTOWE Z MIGDAŁAMI

Dodano: 2010-01-01 14:34:37

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1530 razy.

3 jaja
2 dag migdałów
15 dag cukru pudru
2 dag cukru
15 dag mąki
2 dag cukru z wanilią
skórka cytrynowa
1 dag masła do smarowania formy

Migdały pokrajać w paski, wymieszać z cukrem. Wybić jaja ze skorupki i utrzeć starannie z cukrem, dodając po trochu mąki, ucierać 20 min., na końcu wymieszać ze skórką cytrynową. Posmarować masłem małą blaszkę, na blaszkę wylać ciasto warstwą grubą na 1-1 1/2 cm. Powierzchnię ciasta posypać równomiernie migdałami z cukrem, wstawić do gorącego piekarnika i upiec na kolor złoty (ok. 30 min.). Ciasto natychmiast po upieczeniu oprószyć cukrem waniliowym i krajać ostrym nożem paluszki na 1 cm szerokości i 5-7 cm długości. Paluszki wyłożyć póki ciepłe i studzić ułożyć one płasko na stolnicy. Podawać albo zaraz po upieczeniu, albo za 2-3 dni, gdyż stygnąc twardnieją i muszą nieco zwilgotnieć.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD